

Lešnik gnezda sa nutelom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šecera
- **200 ml**vode
- **125 g**maslaca ili margarina
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**mlevenog keksa (plazme)
- **150 g**mlevenih lešnika

I još:

- mleveni lešnici
- nutela

Priprema

Kuvati šecer i vodu. Kada provri, skloniti sa ringle, dodati maslac ili margarin i cokoladu, mešati da se otopi. Zatim dodati mleveni keks i mlevene lešnike i dobro izmešati.

Kad se prohladi, praviti kuglice, uvaljati ih u lešnik i prstom napraviti udubljenje.

Staviti u frižider da se ohlade i stegnu, pa u udubljenja staviti nutelu (ili neki drugi fil).

Savet

Ja sam napravila oko 60 kolaia od ove koliine. Umesto mlevenih lešnika možete da stavite mlevene orahe, kolaii i sa orasima budu jako ukusni.