

Kramel gnezda



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 g** brašna
- **70 g** kaka
- **120 g** margarina
- **150 g** šećera
- **1** žumance
- **2 kašike** mleka

Karamel:

- **15** karamela lešnik
- **4 kašike** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

Za valjanje:

- **1** belance
- **100 g** krune mlevenih lešnika
- ili oraha ili kikirikija

Priprema

Penasto umutiti margarin i šećer, dodati mleko i žumance, izmešati pa dodati brašno sa kakaom. Umutiti lagano mikserom i ostaviti testo umotano u najlon foliju oko pola sata u frižider. Zatim testo podelite na kuglice željene velicine. Dobije se oko 30 kuglica. Belance razmutiti malo viljuškom, svaku kuglicu staviti prvo celu u belance

a zatim uvaljati u lešnike ili orahe ili kikiriki. Reati u tepsiju obloženu papirom za pečenje i svaku kuglicu udubiti i malo raširiti prstom ili nekim okruglim predmetom. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni 10 do 15 minuta zavisi od rerne. Kada se ispeku kolaci ce izgubiti onaj prvobitni savršen oblik zato cim ih izvadite iz rerne ponovo malo udubite rupice za karamel. Ostavite ih da se prohlade pa ih filovati karamelom. Karamel bombone i slatku pavlaku istopite zajedno na tihoj vatri i punitite rupice.

Savet