

Žirici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **250 g** margačine
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** rahn šecera
- **1 ekstrakt** od lešnika

Za valjanje žirica

- **100 g** crne cokolade
- **200 g** mlevenih lešnika
- **malodžema**

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka. Napravite glatku masu i rukom kidati testo i stavljati na malu kašicicu, kao na slici.

Skinuti sa kašice suvišno testi i staviti naopako u pleh. Peci na 180 C 10-12 minuta. Po dve spajati džemom.

Gotove žirice uvaljati jednu trecinu u otopljenu cokoladu i u mleven lešnik. Ostaviti da se suše.

Savet