

## Žirici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za testo:

- **400 g** brašna
- **250 g** margarina
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** prah šećera
- **1 ekstrakt** od lešnika

### Za valjanje žirica

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

## Priprema

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

Skinuti sa kašičice suvišno testo i staviti naopako u pleh. Peci na 180 C 10-12 minuta. Po dve spojiti džemom.

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

## **Savet**