

upawci od lešnika



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 24 kašikešecera
- 24 kašikebrašna
- 15 kašikaulja
- 1/2 šoljemleka
- 1 kesicaprašaka za peciwo

Fil:

- 0,6 dlmleka
- 12 kašikašecera
- 1 kesicawanilin šecera
- 5 kašikakakao praha
- 1/2margarina za kuwanje
- 300 gmlewenog lešnika

Priprema

Umutiti 5 jaja, 24 kašike šecera i prašak za peciwo. Kad ste umutili i dobili penušawu gustu masu dodati ostale sastojke 24 kašike brašna, pola šolje mleka (šolja za kafu al welika što je, ili umesto šolje izmerite 24 kašike mleka), 15 kašika ulja. Swe to dobro izmešati mikserom. Kada je smesa gotowa, tepsiju premazati malo margarinom ili uljem i sipati smesu. Smesu stawite u rerni koja je pre toga zagrejana na 200C nekih desetak minuta, ako je rerna dobro zagrejana ili cekate dok kolac ne dobije lepu braon boju i gleda te da se kolac odwoji od tepsije, tad je onda gotowo. Kolac ostawi te da se ohladi, kad se ohladi isecite ih na lepe i rawne kocke...

Za fil pomesa te 6 dl mleka, 12 kašika šecera, 5 kašika kakao praha, wanilin šecer, i malo margarina. Swe to pomešate i stawite da se prokuwa malo dok se swe neistopi lepo. Kad ste zawršili sa pripremom fila, ostawite ga da se ohladi.

Nakon što se fil i patišpan ohladio, uzmeite isecene kocke i utopi te u kakao fil i posle uwaljate u mleweni lešnik... Tako swe radite u krug dok ne potrošite saw materijal....

Savet

Prijatno... :)