

## Uskršnji cvetovi



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za testo:

- **180 g** maslaca
- **100 g** šećera u prahu
- **1** žumance
- **100 g** mlevenih prženih lešnika
- **200 g** brašna

### Za fil:

- **100 g** šlaga
- **100 ml** mleka

### Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **2** kašika ulja

### Za dekoraciju:

- po potrebi višnje ili trešnje

## Priprema

Mikserom penasto umutite margarin i šećer, dodajte žumance i sve zajedno izmiksajte.

Dodajte lešnik i zamesite testo.

Ostavite u frižideru 30 minuta da odstoji.

Nakon toga izvadite, razvucite testo na pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu od 4-5 mm. Modlom vadite cvetove.

Slažite na pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 15 minuta.

Kada se keksici ohlade svaki umocite u čokoladu koju ste prethodno otopili sa 2 kašike ulja. Ostavite da se čokolada stegne.

Za fil penasto umutite šlag sa mlekom. Sipajte ga u špric za dekoraciju sa zvezdastim nastavkom i svaki kolac ukasite, a na vrh kao dekoraciju stavite jednu celu višnju ili trešnju.

## **Savet**