

Šnite sa medom i orasima



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **380 g** brašna
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **50 g** mlevenih oraha
- **1 kesica** vanilin šecera
- **150 g** margarina
- **2 kašika** meda
- **1** jaje
- **3 kašika** mleka

Za fil:

- **170 g** džema od kajsije
- **2 kašika** meda
- **1 kesica** vanilin šecera
- **120 g** šecera u prahu
- **100 g** mlevenih oraha

Za premaz:

- **100 g** čokolade
- **1 kašika** ulja

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka i podeliti na 3 dela, razvuci ih velicine pleha.

Sastojke za fil staviti u posudu i dobro izmešati.

U pleh staviti prvo testo, fil, testo, fil i testo. Peci na 180 stepeni oko 40-45 minuta.

Otopiti cokoladu sa uljem i premazati kolac.

Savet