

Dugmenca od lešnika



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 belanceta
- 180 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 200 g mlevenih lešnika
- 50 g susama
- po potrebi celuli lešnici (za ukrašavanje)

Priprema

Mikserom umutite sneg od belanaca uz postepeno dodavanje šecera i vanilin šecera sve dok ne postane toliko cvrst da ne može da ispadne iz posude kada je prevrnete. Potom drvenom varjacom umešajte mlevene lešnike. Pleh obložite pek papirom za pečenje. Smesu stavite u špric sa vecim otvorom, istiskujte loptice i u svaku utisnite ceo lešnik. Svako dugmence posuti sa malo susama. Pecite 20 minuta u zagrejanoj rerni na 150 C. Pecene kolacice pažljivo izvadite iz pleha i ostavite da se ohlade.

Savet