

Krešento



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **65** min

Sastojci

Testo:

- **350 g** brašna
- **200 g** masti
- **150 g** šecera
- 1 jaje
- 2 žumanca
- 1 limun
- **1** prsohvatsoli
- 2 vanilin-šecera
- **2** kašikeruma

Za valjanje:

- **150 g** mlevenih oraha
- 2 belanceta

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **40 g** putera

Priprema

U dubljoj posudi umutiti jaje, žumanca i mast. Dodati prsohvat soli, šećer, vanilu i rum te nastaviti mucenje.

Postepeno dodavati brašno, pa umesiti testo. Ostaviti ga da odstoji u frižideru bar na 1 sat.

Od testa oblikovati kuglice velicine trešnje.

Najpre ih umakati u blago umuceno belance, a zatim u mlevene orahe.

Poreati ih na pleh obložen papirom za pecenje. Peci 20 minuta u rerni zagrejanom na 180 stepeni. U posudi na pari otopiti čokoladu i puter pa smesu ostaviti da se prohladi. Nakon toga spajati po dva keksa prohladenom smesom.

Savet

Kolače uvati u poklopljenoj limenoj kutiji.