

Papucice sa orasima i cokoladom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **200 g** krem sira
- **400 g** brašna
- **1/2 paketa** sirovog kvasca
- **2** jajeta
- **100 g** šećera
- rendana kora limuna

Za fil:

- **300 g** mlevenih oraha
- **100 g** čokolade
- **malom** mleka
- **3 kašike** šećera
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Prvo pripremite fil: Orahe pomešajte sa čokoladom i šećerom. Zagrejte malo mleka i prelijte preko. Promešajte da se smesa ujednači. Od smese pravite male loptice, a onda i valjke. Ostavite pripremljen fil sa strane i pravite testo.

Margarin i krem sir pomešajte i izgnjecite viljuškom. Dodajte žumanca, rendanu koru od limuna i izmrvljeni

kvasac. Sve to izmešajte kratko mikserom. Na kraju dodajte brašno i zamesite testo. Testo odmah rastanjite oklagijom na debljine pola centimetra. ašom vadite krugove i filujte pripremljenim filom (valjke koje ste vec pripremili).

Na svaki krug stavite valjak i savijte da se stranice preklapaju. Pritisnite malo viljuškom.

Poreajte valjke u tepsiji na pek-papir. Ostavite 30 minuta da odstoje, a onda pecite u zagrejanj rerni oko 15-20 minuta na 200 stepeni. Vruce papucice uvaljajte u prah šecer. Papucice poslužite uz kafu.

Savet