

Nugatini s karamelom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **72** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šolja (od 2,5 dl)** brašna
- **1/3 šolje** kakaoa
- **2/3 šolje** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **115 g** putera
- **1** žumance
- **2 kašika** mleka

Za nadev:

- **14** mlečnih karamela
- **3 kašika** slatke pavlake

Za valjanje:

- **1** belance
- **100 g** seckanih oraha

Priprema

Penasto umutiti puter sa šećerom i vanilom, dodati žumance, mleko i na kraju brašno pomešano s kakaom pa sve lagano izmiksati. Umotati testo u providnu foliju i ostaviti ga u frižideru sat vremena. Izvaditi testo i dlanovima oblikovati kuglice željene velicine. Viljuškom razmutiti belance, a orahe sitno iseckati.

Formirane kuglice umakati prvo u belance, pa u seckane orahe, te ih potom reati na papirom za pečenje postavljen pleh. Prstom ih udubiti u sredinu pa peci 12 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Sredinu svakog pečenog kolacica ponovo malo pritisnuti kako bi se produbili. Otopiti karamele sa slatkom pavlakom i stavljati po kašiku dobijenog fila u udubljenje svakog keksa.

Savet