

Kuce od testa



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **70 g** prženih mlevenih lešnika
- **120 g** masti
- **200 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** jaje
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašike** kakaoa
- **7 kašika** kisele vode

Priprema

Penasto umutite mast sa šecerom i vanilin šecerom, dodajte brašno, lešnik, žumance, kiselu vodu i prašak za pecivo.

Zamesite testo i podelite na dva dela.

U jedan deo dodajte kakao i dobro umesite. Oba dela tanko razvijte na radnu površinu i modlom vadite srca.

U pleh obložen papirom za pečenje razložite svetla srca okrenuta prema dole.

Tamna srca presecite na pola i dodajte bocno tako da se dobiju uši.

Premažite belancetom i spojite glavu i uši. Od malo tamnog testa napravite njuškicu i oci.

Gotove kuće pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni 12-15 minuta.

Savet