

Kolutici sa lešnikom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 180 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 200 g svinjske masti
- 100 g mlevenih lešnika
- brašno (T-400) po potrebi
- 1/2 praška za pecivo

Priprema

Postupak pripreme: Mikserom umutiti 1 belance, 180 g šecera, 2 vanilin šecera, 2 žumanca, dodati 200 g masti. Zatim dodati 50 g mlevenih lešnika i promešati kašikom. Onda zamesiti testo, postepeno dodavati brašno i dodati 1/2 praška za pecivo.

Testo razviti na 0,5 do 0,7 cm i oblikovati kolutice (vecom i manjom modlom ili cašom).

Jedno belance umutiti, pa zatim cetkom premazati kolutic samo gornju stranu, a zatim umakati samo gornju stranu u mleveni lešnik.

Peci na 180 C oko 10 minuta.