

Posni Išleri



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za keksice:

- **250** gmargarina
- **3** kašikešecera
- **1** limun (sok i redana kora)
- **150** gmlevenih lešnika
- **450** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

Za fil:

- **6** dlvode
- **10** kašikašecera
- **10** kašikabrašna
- **125** gmargarina
- **100** gmlevenih pecenih lešnika
- **100** gcokolade

Za glazuru:

- **100** gcokolade
- **5** kašikaulja

Priprema

Zamesite margarin sa šecerom, rendanom korom i sokom od limuna. Dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i mlevene lešnike. Zamesite da se masa sjedini pa rasklagijajte tanko i vadite modlom keksice u željenom obliku. Poreajte ih u pleh i pecite dvadesetak minuta na 200 stepeni dok ne porumene, pazite da se ne prepeku.

U 2 dl vode razmutite brašno, a ostatak stavite sa šecerom da provri. Kada provri skuvajte brašno i ostaviti da se dobro ohladi. U ohlaen fil dodajte umucen margarin, otopljenu cokoladu i mlevene pecene lešnike. Filujte keksice i spajajte ih. Kada spojite sve pripremite glazuru i prelijte. Po želji ukrasite lešnicima.

Savet