

Lešnik potkovice



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **200 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** prženih mlevenih lešnika
- **80 g** šećera
- **1** belance

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **5 velikih kašika** ulja

Priprema

Penasto umutiti 200 g margarina, 100 g šećera u prahu i 80 g kristal šećera.

Dodati zatim brašno, lešnike i 1 umuceno belance te umesiti gipko testo.

Rukom oblikovati potkovice.

Režati ih u podmazan pleh i peći 15 minuta na 180 stepeni.

Kada su pecene, ohladiti ih.

Svaku umociti u cokoladnu glazuru (samo vrhove potkovicica).

Savet