

Lešnik kugle



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kugle:

- **280 g**šecera
- 3jajeta
- **120 g**meda
- **1 kafena kašika**sodabone
- **1 kafena kašika**sirceta
- **560 g**brašna

Za fil:

- 4jajeta
- **200 g**šecera
- **100 g**prženih lešnika
- **2 dl**mleka
- **250 g**margarina

Premaz:

- **150 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Jaja, šećer, sirce i med izmiksati, pa dodati brašno i sodabonu mesiti rukom da se dobija kompaktna smesa. Praviti male kuglice i peci u zagrejanoj rerni dok ne dobiju zlatnu boju. Sacekati da se ohladne i malo omekšaju

– najbolje dan ranije pripremiti – pa nozem praviti rupe u kuglama. Otopiti 150 gr cokolade sa 10-12 kašika ulja i uvaljati kugle. Mrvice koje smo izrubili staviti u ciniju i preliti sa 2 dl provrelog mleka. 4 jajeta sa 200 gr šećera skuvati na pari, kad se ohladni dodati 1 margarin i izmiksati. Dodati u fil 100 gr mlevenog prženog lešnika, i mrvice koje smo prelili mlekom. Uzeti po dve kuglice, rupice napuniti filom i lepiti kugle.

Savet