

Lješnjak štangle



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **50 g** margarina
- **1** vanilin šecera
- **1** jaje
- **100 g** kristal šecera
- **200 g** brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo

Za fil:

- **150 g** margarina
- **100 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **3 kašika** klijeka
- **200 g** proprženih lješnjaka

Za Glazuru:

- **1 kašika** ulja
- **50 g** margarina
- **100 g** čokolade za kuhanje

I još:

- **4 kašike**pekmeza po želji

Priprema

Mikserom dobro umutiti margarin, jaje, vaniliju i šećer. Zatim dodati brašno i pola peciva pa rukom umijesiti tijesto. Manju četvrtastu tepsiju posuti brašnom pa rasporediti tijesto koje se tanko razvije oklagijom. Peci u zagrijanoj rerni na 180 C oko 15-ak minuta. Kada blago porumeni premazati sa pekmezom po želji i vratiti još 5 minuta u rernu. Ja sam koristila domaci pekmez od šljiva.

Propržene lješnjake podijeliti pa pola samljeti, a pola isjeckati. Otopiti margarin i šećer sa mlijekom pa kada prokuha dodati sve lješnjake i vanilin šećer. Gotov fil preliti preko zapečenog pekmeza i ostaviti da se pece još 10 minuta. Pecen kolac ostaviti malo da se ohladi.

Otopiti čokoladu i margarin u ulju pa glazurom preliti prohladjen kolac i isjeci na štangle.

Savet