

Lješnjak štangle



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **50** gmargarina
- **1** vanilin šecera
- **1** jaje
- **100** gkristal šecera
- **200** gbrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Za fil:

- **150** gmargarina
- **100** gšecera
- **1** vanilin šecer
- **3** kašikemlijeka
- **200** gproprženih lješnjaka

Za Glazuru:

- **1** kašikaulja
- **50** gmargarina
- **100** gcokolade za kuhanje

I još:

- 4 kašike pekmeza po želji

Priprema

Mikserom dobro umutiti margarin, jaje, vaniliju i šecer. Zatim dodati brašno i pola peciva pa rukom umijesiti tijesto. Manju cetrastu 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 šecer sa mlijekom pa kada prokuha dodati sve lješnjake i vanilin šecer. Gotov fil preliti preko zapecenog pekmeza i ostaviti da se pece još 10 minuta. Pecen kolac ostaviti malo da se ohladi.

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

Savet