

?oko lešnik keksici



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **450 g** brašna
- **1** vanilin šećer
- **2** jajeta
- **1/3 kesice** praška za pecivo
- **50 g** seckanih prženih lešnika

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Mikserom penasto umutite margarin, šećer, vanilin šećer, dva žumanceta i jedno jaje. Dodajte brašno koje ste prethodno pomešali sa praškom za pecivo.

Rukama umesite testo. Uvijte testo u aluminijumsku foliju i ostavite u frižideru da ostoži oko 45 minuta.

Izvadite testo, razvucite na 1/2 cm debljine a zatim modlama vadite razne oblike.

Kolacice re?ajte u pleh obložen papirom za pečenje. Premažite ih blago umućenim preostalim belancetom, a od

gore svaki kolacic pospite seckanim lešnicima.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 15 minuta.

Čokoladu otopite sa uljem na tihoj vatri a zatim umacite jednu polovinu keksa u nju i kekse slažite na papir za pecenje. Kada se cokolada stegne poslužite kolacice.

Savet