

okoladno lešnik-karamel kolacici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **2 kašike** mleka
- **1**žumanace
- **250 g**brašna
- **115 g**margarina
- **2-3 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

Za fil:

- **100 g**cokolade
- **25 g**margarina
- **4 kašike**ulja

Za valjanje kolacica:

- **1**belance
- **100 g**seckanih oraha ili lešnika

Priprema

Sastaviti testo od datih namirnica, pa ga ostaviti 1 h, da odstoji u frižideru.

Zatim napraviti valjak i iseci oko 24 kuglice.

Velicina oraha.

Svaku kuglicu valjati u belanac,

pa u iseckane orahe ili lešnike.

Svaku kuglicu utisnuti u sredini (prstom ili necim drugim, da bude okruglo). Peci na 180 C, oko 12-15 minuta.

Kada izvadimo pecene kolacice, još jednom utisnemo u sredinu, da se oznaci krug koji treba puniti sa sastavljenim filom.

Savet

Po pravom receptu za fil treba 14 karamel bombona i 3 kašike slatke pavlake...ja sam malo izmenila recept. Hvala blogu "Mamina jela" na ovako divnom receptu...