

## *Lešnik gnezda*



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** dl vode
- **200** g šecera
- **150** g margarina
- **100** g čokolade
- **150** g mlevenih, pecenih lešnika
- **250** g mlevenog plazma keksa

### **I još:**

- **150** g mlevenih, pecenih lešnika
- **150** g nutele

## **Priprema**

Stavite vodu, šećer, margarin i čokoladu u šerpicu na laganu vatru da provri.

Sklonite sa ringle i dodajte mleveni keks i lešnike.

Ostavite da se masa dobro ohladi, a zatim vlažnim rukama formirajte kuglice, velicine oraha. Svaku kuglicu uvaljajte u mleveni lešnik, a zatim palcem napravite udubljenje na kuglicu.

Nutelu sipajte u špric za ukrašavanje i puniti gnezda. Ostavite na hladnom da se dobro rashlade, pa služite.

## **Savet**