

Slatke kuće



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **70 g** mlevenog lešnika
- **120 g** masti
- **200 g** šecera
- **1** jaje
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašike** kakaoa
- **6-8 kašika** kisele vode

Priprema

Umutiti penasto mast sa šecerom pa dodati brašno, lešnik, žumance, kiselu vodu i prašak za pecivo. Zamesiti srednje tvrdo testo i podeliti na dve lopte. U jednu loptu dodati kakao pa ga dobro zamesiti.

Obe lopte razviti u tanke kore i modlom vaditi srca.

Svetla srca okrenuti na dole, a braon preseći na pola i dodati bocno da se dobiju uši.

Premazati belancetom pa spojiti glavicu i uši.

Od malo braon testa napraviti njuškice i oci.

Pripremljene kuce nareati u cetvrtast pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanu rernu na 170 stepeni oko 12 minuta.

Savet