Lešnik potkovice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g**mlevenih lešnika
- **150 g**brašna
- **na vrh kašicice**sode bikarbone
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**istopljene cokolade
- **1** žumance
- **125 g**putera

Za preliv:

- **50 g**crne cokolade
- **50 g**bele cokolade

Priprema

Sve sastojke staviti u posudu za mešenje. Umesiti testo. Testo treba da bude mekano, ali da se ne lepi za ruke. Testo staviti u najlon kesu pa ga odložiti u frižider na sat vremena.

Nakon toga prstima uzimati po malo testa, pa dlanovima oblikovati potkovice. Poreati u tepsiju. Staviti u zagrejanu rernu na 150 stepeni da se pece oko 15 minuta. Kada se potkovice ohlade umakati krajeve u crnu i belu cokoladu.

Savet