Krešento



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **65** min

Sastojci

Testo:

- **350 g**brašna
- **200 g**masti
- **150 g**šecera
- **1**jaje
- **2**žumanca
- **1**limun
- **1 prsohvat**soli
- **2**vanilin-šecera
- **2 kašike**ruma

Za valjanje:

- **150 g**mlevenih oraha
- **2**belanceta

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **40 g**putera

Priprema

U dubljoj posudi umutiti jaje, žumanca i mast. Dodati prsohvat soli, šecer, vanilu i rum te nastaviti mucenje.

Postepeno dodavati brašno, pa umesiti testo. Ostaviti ga da odstoji u frižideru bar na 1 sat.

Od testa oblikovati kuglice velicine trešnje.

Najpre ih umakati u blago umuceno belance, a zatim u mlevene orahe.

Poreati ih na pleh obložen papirom za pecenje. Peci 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni. U posudi na pari otopiti cokoladu i puter pa smesu ostaviti da se prohladi. Nakon toga spajati po dva keksa prohlaenom smesom.

Savet

Kolaie uvati u poklopljenoj limenoj kutiji.