

Lešnik - praline



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** cokolade
- **4 kašikaulja**

Za fil:

- **2 kašik** meda
- **100 g** pecenih i samlevenih lešnika
- **50 g** margarina ili putera
- **50 g** cokolade

Priprema

Med i margarin istopiti na laganoj vatri pa dodati, cokoladu i mleveni lešnik. Skloniti sa vatre i ohladiti. Istopiti i cokoladu sa uljem i premazati silikonske kalupe. Staviti u frižider da se cokolada stegne. Zatim u svaku šupljinu stavljati pripremljen i ohladjen fil. Napunjene kalupe preliti odozgo cokoladom, dobro ohladiti i izvaditi iz praline iz kalupe. Od ove smese dobije se 50 pralina manjih ili 25 vecih....

Savet