

## **Išleri**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g**brašna
- **180 g**margarina
- **50 g**mleka
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**prepečenog mlevenog lešnika
- **po potrebidžem** od kajsija
- Za glazuru:
  - **100 g**menaž cokolade za kuvanje
  - **2 kašike**šecera
  - **2 kašike**ulja
  - **2 kašike**evode
  - velicine oraha parce margarin

## **Priprema**

U dublju posudu usuti brašno, dodati šećer u prahu, mleko, lešnik i razmekšali margarin (na sobnoj temperaturi) te zamesiti testo. Ostaviti da odstoji u frižideru pola sata.

Nakon toga testo razvuci u veliki krug.

Okrugлом modлом vaditi kolacice...

...i reati ih u pleh obložen pek-papirom.

Peci na 180 stepeni 10 minuta, a potom smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peci još pet minuta. Ostaviti da se ohlade.

Spajati ih džemom od kajsija.

Prelići ih glazurom. Za glazuru: U šerpu staviti cokoladu, šećer, vodu, ulje i margarin te staviti na vatru, mešati dok se svi sastojci ne sjedine.

## **Savet**

\*Menaž\* i svaki put uspe.