

## Išleri



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **180 g** margarina
- **50 g** mleka
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** prepečenog mlevenog lešnika
- **po potrebi** džem od kajsija
- Za glazuru:
- **100 g** menaž čokolade za kuvanje
- **2 kašike** šećera
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** vode
- 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.

Okruglom modlom vaditi kolacice...

...i re?ati 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 kajsijsija.

Preliti 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.