

## *Mini buhtle sa Menaž cokoladom*



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** šecera
- **100 g** mlevenog lešnika
- **50 g** cokolade
- **1** jaje
- **50 ml** mleka
- **100 g** margarina

#### **Dekoracija:**

- **100 g** cokolada
- **50 g** mlevenog lešnika

### **Priprema**

Izmešati brašno, mleveni lešnik, prašak za pecivo, šecer, dodati omekšali margarin, jedno jaje i mleka koliko je potrebno da se umesi lepo testo. Mleko dodavati postepeno otprilike oko 50 ml.

Razviti testo oklagijom pa okruglom modlom izvaditi deset krugova. Svakim krugom obložiti podmazane kalupe za mini tart. Od ostatka testa iseci trake, a svaku traku na kockice.

Iseckati cokoladu na male kockice. Svaku kockicu cokolade staviti na kockicu testa.

Svaku kockicu testa sa cokoladom umotati u lopticu.

Sada te male loptice rasporediti u kalup preko testa. Ja sam stavljala u svaki kalup po sedam loptica.

Staviti gotove mini buhtle u zagrejanu rernu da se peku oko 25 minuta na 180 stepeni.

Kada se ispeku izvaditi ih iz kalupa. Otopiti cokoladu i svaku preliti cokoladom pa posuti mlevenim lešnicima. Dekorirati po želji.

**Savet**