

okoladni meseci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **150 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2** jajeta
- **200 g** mlevenih oraha
- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malorendane** kore od limuna
- **200 g** čokoladne glazure

Priprema

Penasto umutite margarin sa šecerom i vanilin šecerom.

Dodajte zatim jedno po jedno jaje.

Isključite mikser pa dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i mlevenim orasima. Na kraju dodajte rendanu limunovu koru.

Smesu dobro sjedinite, izrucite na radnu površinu.

Oklagijom rastanjite na 1 cm debljine i čašom vadite mesece.

Reajte u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite na 180 stepeni 15 minuta, izvadite iz rerne i ostavite ih da se rashlade.

Za to vreme pripremite cokoladnu glazuru prema uputstvu, pa u nju umacite polovinu svakog meseca zatim ih stavite na hladno kako bi se cokolada stegla, a onda ih poslužite.

Savet