

Husarski kolcici



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g**margarina
- **1**vanilin šecer
- **100 g**šecera
- **2**žumanceta
- **300 g**brašna
- **100 g**pecenih mlevenih lešnika
- **na vrh nožasoli**

Za punjenje i premazivanje:

- **150 g**cokolade
- **150 g**pecenih mlevenih lešnika
- **po potrebiceli** peceni lešnici
- **3 kašikeulja**

Priprema

U posudu staviti omekšali margarin, so, žumanca, šecer, vanil šecer i samo kratko umutiti. Dodavati postepeno brašno i na kraju dodati mlevene lešnike. Umesiti testo. Oblikovati u loptu, pokriti folijom i držati u frižideru sat ipo vremena.

Napraviti dugacak valjak i seci iste komadice testa pa oblikovati kuglicu. Kuglice reati na pek papir u pleh. Svakoj kuglici na sredini utisnuti rupicu sa drškom varjace. Peci na 180C da ostanu svetle i da se ne prepeku.

Ohladiti keksice. U šerpicu staviti ulje i seckanu cokoladu i rastopiti na pari. Sa cetkicom svaku kuglicu premazati cokoladom i uvaljati u mlevene lešnike. Ostaviti da se cokolada stegne. Onda u svaku rupicu kašicicom sipati malo topljene cokolade pa ubaciti jedan ceo lešnik i zaliti topljenom cokoladom.

Savet