

## *Husarski kolcici*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 g** margarina
- **1** vanilin šećer
- **100 g** šećera
- **2** žumanceta
- **300 g** brašna
- **100 g** pecenih mlevenih lešnika
- **na vrh nož** asoli

#### **Za punjenje i premazivanje:**

- **150 g** čokolade
- **150 g** pecenih mlevenih lešnika
- **po potrebi** celi pečeni lešnici
- **3** kašike ulja

### **Priprema**

U posudu staviti omekšali margarin, so, žumanca, šećer, vanil šećer 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**