

## Nutelice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Za testo:

- **180 g** margarina
- **100 g** šecera
- **100 g** mlevenih lešnika
- **50 g** cokolade za kuvanje
- **1** žumance
- **2 kesice** vanilin šecera
- **oko 250 g** brašna
- Za spajanje kolacica:
- **po potrebi** nutela
- Za prelivanje kolacica (dekorisanje):
- **po potrebi** nutela

## Priprema

Za testo: Mikserom umutiti margarin, žumance, šecer i vanilin šecer. Dodati otopljenu cokoladu za kuvanje, mleveni lešnik i sve izmešati. Brašno usuti u dublju posudu, dodati umucenu smesu te zamesiti testo.

Testo staviti na foliju...

... uviti i ostaviti u frižider da odstoji 20 minuta.

Nakon toga, testo razviti oklagijom u veliki krug...

... te manjom okruglom modlicom (ili rakijskom cašicom) vaditi kružice. Režati ih u pleh obložen pek-papirom i peći na 180 stepeni oko 20 minuta.

Gotove kolacice izvaditi iz rerne, ostaviti da se ohlade, pa ih spajati nutelom (staviti kružic, premazati nutelom te preklopiti drugim kružicom). Dekorirati ih zagrejanom, rastopljenom nutelom, servirati te poslužiti.

### **Savet**