

## **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
- 1žumance
- 2 kesicevanilin šecera
- **oko 250 g**brašna
- Za spajanje kolacica:
- **po potrebinutela**
- Za prelivanje kolacica (dekorisanje):
- **po potrebinutela**

## **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. Reati ih u pleh obložen pek-papirom i peci 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 kružicem). Dekorisati ih zgrejanom, rastopljenom nutelom, servirati te poslužiti.

## **Savet**