

## *Bele rade sa lešnikom*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** margarina
- **120 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1** žumance
- **1** jaje
- **120 g** lešnika
- **500 g** brašna
- **4 kašika** džema po izboru

### **Priprema**

Brašno i margarin utrljati prstima, dodati šećer, vanilin šećer, žumance, jaja i lešnik. Zamesiti testo i oklagijom razviti do željene debljine (otprilike na 3- 4 mm) i modlicom vaditi cvetice.

Cvetice reati na pleh koga ste obložili pek papirom. Peci na 180 C par minuta. Cvetici treba da ostanu beli.

Dobro ohladiti, a zatim spajati džemom po dve. Uživati u divnom, hrskavom ukusu. Prijatno!

**Savet**