

Srca sa lešnikom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150** glešnika
- **250 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **80 g**secera
- **1 prstohvat**soli
- **150 g**margarina
- **1** jaje
- **za premazivanje**eurokrem
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Lešnike ispecite, vruce ih umotajte u krpu da bi se ljuska lakše skinula, potom ih sameljite. Brašno pomešajte sa lešnicima, prašakom za pecivo, šećerom i soli. Dodajte margarin i napravite rastresito testo. U smesu dodajte jaje i napravite testo. Ostavite u frižideru oko pola sata. Testo rastanjite oklagijom i secite modlama zeljenog oblika. Pecite ih oko 15 minuta na 180 stepeni. Zatim ih nafilujte eurokrem, preklopite i pospite prah šećerom.

Savet