

Keksici sa kremom i lešnicima



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna
- **1** jaje
- **200 g** krema sa lešnicima
- **1 kašičica** ekstrakta od vanile

Za fil:

- **100 g** krema sa lešnicima
- **50 g** prženih krupno seckanih lešnika

Priprema

Mikserom penasto umutite jaje, nutelu i aromu vanile.

Dodajte brašno pa sve lepo promešajte.

Dobijeno testo prebacite na providnu foliju i ostavite u frižideru da odstoji 60 minuta.

Nakon toga od testa kidajte približno iste kolicine otprilike velicine oraha i formirajte kuglice.

Reajte ih u pleh obložen papirom za pečenje.

Na sredini svake kuglice napravite prstom udubljenje. Udubljenje puniti nutelom pa preko pospite komadice krupno seckanih prženih lešnika.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 10 minuta.

Savet