

# *Domino*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 230 g šecera
- 2 belanca
- 6 kašika secera u prahu
- 1/2 kolicine kraljevske glazure
- 1/2 kolicine cokoladne glazure
- 200 g mlevenih lešnika
- 90 g narendane cokolade za kuvanje

## **Priprema**

Od mlevenih lešnika, šecera, cokolade i belanaca umesiti cvrsto testo. Radnu površinu i oklagiju posuti šecerom u prahu. Razvuci testo da bude 5 mm debelo. Testo iseci na štangle (2,5 x 5 cm). Ostaviti preko noci da se štangle suše.

Sledeceg dana štangle premazati kraljevskom glazurom. ?okoladnu glazuru sipati u poslasticarski špric i dekorisati šare kao na dominama.