

okoladni lešnici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l vode
- **1** dlulja
- **20** kašika šecera
- **120 g** brašna
- **3** jajeta
- **200 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Pomešati vodu, ulje i šecer. Staviti da se zagreva pa kada prokljuca skinuti sa ringle i dodati svu količinu brašna od jednom. Mešati dok se masa ne sjedini.

Dobijenu masu ohladiti pa dodavati jedno po jedno jaje. Pripremljenu masu sipamo u spric za kolace (može poslužiti i obična kesha) i istiskamo u pleh za pečenje male kuhlice veličine lešnika

Pecemo na 200 stepeni 15 minuta.... Prvih 5 minuta rerna se ne sme otvarati da testo ne bi splasnulo.

Pecene "lešnike" vadimo iz pecnice i ostavimo nekoliko minuta da se ohlade. Prelivamo ih crnom čokoladom otopljenom na pari (obavezno prilikom topljenja čokolade na pari dodati malo ulja zbog sjaja čokolade :))

Savet