

?oko Srca



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **125 g** putera
- **250 g** brašna
- **50 g** šećera
- **1** vanilin šećer
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za premazivanje:

- **1** belance

Za glazuru:

- **50 g** čokolade
- **2 kašike** ulja
- **50 g** seckanih oraħa, badema ili lesnika

Priprema

Umutiti puter, šećer i vanilin šećer, jaje i žumance, zatim dodati brašno i prašak za pecivo. Umesiti glatko testo i ostaviti u kesu u frižider 1 sat da se odmara.

Razviti testo modlom vaditi srca. Svako srce premazati neumucenim belancetom posuti krupno seckanim orasima i peci 15 minuta na 180 stepeni.

Ohladjene srca odnosno jednu polovinu srca umakati u umak. Prijatno.

Savet