



Lešnikovi srčki

Chef Dagmar Čehovin

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: pooočasna kuharija

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Iz vseh sestavin zamesimo gladko testo, ki naj počiva v hladilniku 1 uro. Potem testo razvaljamo in z obodcem v obliki srčka izrežemo piškote. Polagamo jih na pekač obložen s peki papirjem in pečemo pri 190 stopinjah od 10 do 12 minut.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 vanilijev sladkor
- 2 jajci
- 400 g moke
- 200 g sladkorja
- 1 g soli
- 250 g masla
- 100 g mletih praženih lešnikov
- lupina neškropljene pomaranče