

Lješnjak kuglice sa marmeladom



- 100g putra
- 50g šecera
- 150g glatkog brašna
- 1 žutanjak

Brašno isipajte na radnu površinu, te u sredinu dodajte žutanjak, i šećer. Putar narežite na listiće, te sve dobro promješajte, te umesite tijesto.



Iz tijesta napravite rolicu promjera 3cm. Rolicu podjelite u dva dijela, te ih umotajte u PVC foliju i stavite u hladnjak 30min. Iz rola izrežite 1 cm debele šnite. Svaki komad rukama zarolajte u kuglicu.

- 40g lješnjaka
- 30g šecera
- 1 bjelanjak
- marmelada od marelice

Cjele lešnjake stavite u krpu te ih sa batom istucite da dobijete grube komadiće, te ih pomješajte sa šećerom. Svaku kuglicu uronite u bjelanjak, te uvaljajte u smjesu lešnjaka i šecera. Posložite na papir za pečenje, te sa pogodnim predmetom (npr. napršnjak za šivanje) napravite utor na svakoj kuglici. Marmeladu stavite u špricu i ispunite utore na kuglicama.

Pecite 10-15 minuta na 200°C ili na 180°C sa vrućim zrakom.

