



LEŠNIKOVI KOLAŽKI

Trajanje:

🕒 45 min

Obroki:

👤 12 porcij

Stopnja:

●○○ Enostavno

Sestavine

ZA KOLAŽKE

KOLIŽINA

Sladkorja?	200 g
Masla	190 g
Moke	150 g
Pecilnega prasžka	2 g
Mleka	200 ml
Soli	12 cžajne zžlicžke
Celi jajci	2
Rumenjak	1
Lesžnikov	80 g
Vanilijevega ekstrakta	5 g (1 cžajna zžlicžka)

KREMO

KOLIŽINA

Masla	150 g
Sladkorja v prahu	150 g
Grobo mletih lesžnikov	20 g

Lešnikovi kolažki ~ korak za korakom

1. Za kolažke:

V skledi stepite maslo in sladkor z elektrižnim mešalnikom. Nato dodajte jajce, enega po enega, vkljuženo z rumenjaki, mlekom in žajno žližko vaniljevega izvležka, dokler testo ne postane gladko in konsistentno. Presejte moko, nato še pecilni prašek in sol. Primešajte suhe sestavine, tako da požasi mešate od spodaj navzgor. Dodajte lešnike. Vstavite valovite papirnate košarice v pekaž za mafine in jih napolnite z zmesjo. Bodite pozorni na to, da jih ne napolnite vež kot 3/4.

2. Za masleno kremo:

V skledi stepite maslo in sladkor v prahu, dokler zmes ni gladka in kremasta. Kolažke okrasite s pomožjo dresirne vrežke, na katero ste namestili zvezdasti nastavek. Na vrh kolažkov potresite lešnike in položite Ferrero Rocher.