



LEŠNIKOVI KOLA?KI

Trajanje:

 45 min

Obroki:

 12 porcij

Stopnja:

●○○ Enostavno

Sestavine

Z A KOLA?KE

	KOLI?INA
Sladkorja?	200 g
Masla	190 g
Moke	150 g
Pecilnega pras?ka	2 g
Mleka	200 ml
Soli	12 c?ajne z?lic?ke
Celi jajci	2
Rumenjak	1
Les?nikov	80 g
Vanilijevega ekstrakta	5 g (1 c?ajna z?lic?ka)

KREMO

	KOLI?INA
Masla	150 g
Sladkorja v prahu	150 g
Grobo mletih les?nikov	20 g

Lešnikovi kola?ki ~ korak za korakom

1. Za kola?ke:

V skledi stepite maslo in sladkor z elektri?nim mešalnikom. Nato dodajte jajce, enega po enega, vklju?no z rumenjaki, mlekom in ?ajno žli?ko vanilijevega izvle?ka, dokler testo ne postane gladko in konsistentno. Presejte moko, nato še pecilni prašek in sol. Primešajte suhe sestavine, tako da po?asi mešate od spodaj navzgor. Dodajte lešnike. Vstavite valovite papirnate košarice v peka? za mafine in jih napolnite z zmesjo. Bodite pozorni na to, da jih ne napolnite ve? kot 3/4.

2. Za masleno kremo:

V skledi stepite maslo in sladkor v prahu, dokler zmes ni gladka in kremasta. Kola?ke okrasite s pomo?jo dresirne vre?ke, na katero ste namestili zvezdasti nastavek. Na vrh kola?kov potresite lešnike in položite Ferrero Rocher.