

Raspucanci s prženim lješnjacima



Svima su nam dobro poznati raspucanci , jednostavni i ukusni . Odlični su kad im se pridodaju razni okusi npr. rum šećer, narančin šećer itd ...

SASTOJCI :

100 g tamne čokolade

100 g mliječne čokolade

100 g šećera

100 g brašna

100 g oštrog brašna

100 g prženih lješnjaka (mljevenih)

1 prašak za pecivo

Prstohvat soli

15 g kakao (za kolače)

1 žlica vanilije ekstrakt

80 g margarina za kolače

2 jaja

1 narančin ili rum šećer (nije obavezno)

DODATNI SASTOJCI :

šećer

šećer u prahu

POSTUPAK :

1 . čokolade i margarin otopiti na pari ili u mikrovalnoj pećnici ...

2 . prosijati obje vrste brašna, prašak za pecivo i kakao ...

3 . prosijane sastojke izmješati ...

4 . u otopljenu čokoladu dodati jaja , vanilije ekstrakt , sol , narančin šećer , šećer te dobro

izmješati (**PAZITE DA ČOKOLADA NIJE VRUĆA**) ...

5 . dodati prosijane sastojke i pržene lješnjake te sve dobro sjediniti ...

6 . smjesu pokriti prozirnom folijom te ju ostaviti na nekoliko sati u hladnjak ili najbolje preko noći ...

7 . smjesu oblikovati veličine Ferrero Roche kuglice (cca . 20 g)

8 . kuglice redati na pleh obložen pak papirom ...

9 . vratiti oblikovane kuglice u hladnjak na cca . 20 minuta ...

10 . zatim kuglice uvaljati prvo u šećer a potom u šećer u prahu ...

11 . kuglice redati s razmakom na pak papir te ih odmah

staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva ...

12 . peći cca . 12 minuta (ovisi o veličini vaših kuglica)

13 . pečene raspucance ostavite na plehu dok se ne ohlade ...

NAPOMENA I SAVJETI :

Kuglice što bolje uvaljajte u šećer u prahu ...

Za razne okuse koristite rum šećer , narančin šećer itd ...

Kad se prva tura raspucanaca ispeče , tek onda drugu turu valjajte u šećer i šećer u prahu , kako vam se šećer ne bih otopio ...

Ja sam za izradu loptica koristila žlicu za sladoled promjera 3,5 cm



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno

preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri