



Посни чоколадни ванилици

Посни Ванилици, чоколадирани со темно чоколадо, споени со џем од вишни.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 125 грама маргарин
- 4 лажици шеќер
- 100 грама бадеми
- 100 грама брашно
- 1 кора од лимон
- 1 ванилин шеќер

За ФИЛ ќе ви треба:

- џем од вишни (по желба)

За ГЛАЗУРА ќе ви треба:

- 50 грама чоколадо за готвење
- 1 лажица масло

Чекор 1

Замесете глатко тесто од сите состојки. Развлечете кора и вадете форми по желба. Имајте во предвид дека ќе се рашират. Нам ни излегоа 20 парчиња.

Печете ги во загреана рерна на 180 степени, 10 минути, додека малку заруменат. Оставете ги да се изладат.

Чекор 2

Чоколадото стопете го на пареа со малку масло. Половина од колачињата потопете ги во чоколадото и оставете да се излади и стегне.

Чекор 3

Спојувајте ги колачињата – едно суво, едно чоколадно - со џем или мармалад по желба.

Совет

Ние користевме џем од вишни кој го освежува рецептот со својот киселкаст вкус.



Користени производи:



Делициа Округла тава



Делициа Сад за сос



Кујнски сецко



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk