

## LEŠNIKOVI ROGLJIČKI Z MAKOM

### Sestavine za testo:

- ✓ 220 g gladke moke,
- ✓ 220 g masla sobne temperature,
- ✓ 100 g mletih lešnikov,
- ✓ 100 g sladkorja,
- ✓ 70 g mletega maka
- ✓ 1 žlica pomarančnega ali katerega drugega soka, lahko tudi rum.



### Sladkorna mešanica za posip:

- ✓ 120 g sladkorja v prahu,
- ✓ 2 žlici mletega vaniljevega sladkorja.

### Postopek:

Maslo, sladkor in sok zmešamo (lahko kar z mikserjem), dodamo lešnike in mak ter premešamo. Dodamo moko in zgnetemo v gladko testo, kar s kuhalnico ali z roko. Testo narežemo na manjše kose, oblikujemo svaljke, iz teh pa rogljičke.



Pripravljene rogljičke polagamo na pekač s peki papirjem in jih pečemo pri 200°C, 10-15 minut oz. do zaželenosti oz. barve.

Pečene ohladimo in jih na polno povaljamo v sladkorni mešanici. Po želji konce rogljičkov pomočimo v stopljeno čokolado-bodo še bolj slastni.

## DOBER TEK

Receptura: Štefkine dobrote, za Drugo OŠ preverila: Suzana Planšak☺