

Trokutići od lješnjaka i badema

<http://kruhai.blogspot.com/2011/12/trokutici-od-ljesnjaka-i-badema.html>

150g hladnog maslaca
220g brašna
1/2 žličice praška za pecivo
75g šećera
malo soli
1 žumanjak

za premaz:

100g maslaca
100g šećera
2 žlice meda
2 žlice limunova soka
2 žlice vode
200g krupno nasjeckanih oguljenih badema
200g krupno nasjeckanih poprženih lješnjaka
100g otopljene čokolade za glazuru

Maslac narezati na komadiće. Posebno pomiješati brašno s praškom za pecivo, šećerom i soli. Dodati žumanjak i komadiće maslaca te brzo umijesiti glatko tijesto. Omotati prozirnom folijom i staviti u hladnjak na pola sata.

U međuvremenu pripremite premaz. Zakuhati maslac, šećer i med s 2 žlice limunovog soka i 2 žlice vode. Umiješati lješnjake i bademe i ostaviti da se malo prohladi.

Pećnicu ugrijte na 180°C. Lim namazati maslacem i razvaljati u njemu tijesto. Izbodite tijesto vilicom. Po tijestu ravnomjerno rasporedite masu od lješnjaka i badema pa ju lagano rukom pritisnite u tijesto.

Peći 15-20 minuta na 180°C.

Pečeno izvaditi iz pećnice i ostaviti da se malo ohladi. Još toplo narezati na kvadratiće 5x5cm. Ostaviti u limu preko noći da se posve ohladi, pa slijedeći dan kvadratiće prerezati po dijagonali da se dobiju trokutići. Pažljivo ih vaditi iz lima i po želji umakati krajeve u otopljenu čokoladu ili čokoladu pokapati po trokutićima.

