

KOCKASTE LEŠNIK VANILICE

Sastojci:

250 g masti
150 g šećera
2 kesice vanilin šećera
prstohvat soli
2 jaja
500 g brašna
250 g pečenih mlevenih lešnika

i još

džem od kajsije za spajanje keksića
oko 150 g pečenih mlevenih lešnika za valjanje

Postupak:

1. U posudu za mešenje staviti mast, šećer, vanilin šećer, so i jaja, i mikserom umutiti. Dodavati brašno i lešnike iz par puta, mesiti varjačom dok je moguće, nastaviti rukom. Smesu ovlaš oblikovati kao pravougaonik A5 formata, umotati u plastičnu foliju ili kesu za zamrzivač, pa ostaviti najmanje jedan sat u frižideru.
2. Radnu površinu posuti brašnom, izručiti testo, posuti ga brašnom i sa gornje strane. Razvaljati testo oklagijom na debljinu od 1 cm. Seći na kockice dimenzija 2x2 cm. Za pravilne oblike - nožem označiti razmake na svaka 2 cm pri ivicama dve paralelne strane testa, pa dužim lenjirom spajati te tačke da bi lenjir držao pravac tokom sečenja, sve isto uraditi i po drugoj osi. Pločice testa prebaciti na pleh obložen pek papirom (potrebna su dva pleha) i peći oko 15 minuta na 180°C.
3. Prohlađene keksiće spajati dva po dva uz pomoć vrlo malo džema od kajsija. Ostaviti ih par sati da ih džem stegne i učvrsti (tek zalepljene klize jedna sa druge). Nakon toga, obilno uvaljati svaku vanilicu u pečeni mleveni lešnik.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2012/06/kockaste-lesnik-vanilice.html>