

# Krešenti s narančom i čokoladom



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

### Za tijesto:

200 g K plus maslaca  
130 g šećera  
2 Sweet chef vanilin šećera  
1 K Plus jaje  
2 žumanjka  
Korica 1 naranče  
350 g glatkog brašna  
prstohvat soli

### Za oblaganje:

2 bjelanjka  
150 g Sweet chef mljevenih lješnjaka

### Glazura:

100 g Sweet chef tamne čokolade  
20 g K Plus maslaca



## Nutritivne vrijednosti

U posudu stavite maslac narezan na kockice pa mu dodajte šećer. Izradite ručnim mikserom dok smjesa nije prozračna. Dodajte vanilin šećer, jaje i žumanjke te naribau koricu naranče i miksaјte minutu. Zatim dodajte brašno i sol pa miješajte ručnim mikserom dok se smjesa ne počne skupljati u kompaktno tijesto. Skupite tijesto u kuglu pa omotajte folijom za svježinu i ostavite u hladnjaku da odmori. Nakon sat vremena izvadite tijesto i od smjese otkidajte komadiće težine otprilike 11 g i dlanovima oblikujte kuglice. Lagano razmutite bjelanjke pa u njih umocite svaku kuglicu, a odmah zatim u mljevene lješnjake.

Složite na pleh prekriven papirom za pečenje i pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C oko 25 minuta. Na pari otopite tamnu čokoladu i maslac. Pričekajte nekoliko minuta da se smjesa rashladi. Žlićicom stavljate malu količinu otopljene čokolade na ravni dio keksića pa ga spojite s drugom polovicom. Spojene krešente ostavite da se čokolada stisne.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

