

CIMETOVE PALČKE Z LEŠNIKI IN LIMONINO GLAZURO

Sestavine:

200 g pšenične moke

150 g mletih lešnikov

250 g sladkorja

3 jajca

Žlička cimeta

30 g masla



Sestavine za glazuro:

250 g sladkorja v prahu

Svež limonin sok 2 limon

Postopek priprave:

V posodo stresi moko, dodaj sesekljane lešnike, sladkor, jajca, cimet in maslo. Vse skupaj zgneti v gladko testo.

Testo razvaljaj in položi na pekač, ki si ga namazal z maslom.

Za 30 min ga daj na hladno.

Peci ga 20 min na 200° C.

Priprava glazure

V posodi zmešaj sladkor in sok dveh limon. Zmes segrej in prelij preko pečenega testa. Testo nareži na paličice. Če jih postaviš v hladilnik za nekaj časa, bodo še bolj okusne.