

Снежни топки

Потребни состојки:

- 110 г путер
- 30 г шеќер
- 1 лажичка ванила екстракт
- прстофат сол
- 120 г брашно
- 100 г ореви сецкани
- 100 г чоколадо
- 100 г шеќер во прав

Начин на подготовка:

Во сад за матење ставете ги путерот и шеќерот и матете додека не станат лесни и кремасти. Додадете сол и екстракт од ванила и продолжете да матите додека не се соединат. Постепено додавајте го брашното а потоа и сецканите ореви. Тестото ставете го во ладилник најмалку 30 минути.

Загрејте ја фурната на 180°C и тавата за печење обложете ја со хартија за печење.

Земете околу една лажица тесто, израмнете го, додадете парче чоколадо во центарот, завиткајте го тестото околу него и формирајте го во топка. Топчињата ствете ги во тавата за печење.

Печете околу 12-13 минути, додека малку заруменат. Не ги препекувајте, во спротивно колачињата ќе бидат многу ронливи.

Кога се готови извадете ги од фурна и оставете да се изладат 5-10 минути.

Шеќерот во прав ставете го во сад. Додека сеуште се топли, извалкајте ги топчињата во шеќер во прав. Оставете ги да се изладат целосно и повторно ставете ги во шеќер во прав доколку е потребно.