

Krcko Orašcic



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šoljice šecera
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljica otopljeni puter
- 1/2 kesice pršak za pecivo
- 1 rendana korica pomirandže
- 1 šoljica sekanih oraha
- 100 g sekane cokolade
- 1 vanil šefer
- po potrebi brašno

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom penasto pa dodati sve ostalo. Brašna treba da se lepo umesi testo da može oklagijom da se razvalja. Ostaviti u frižider pola sata pa na pobrasnjenoj površini razviti na debljinu od pola centimetra. Seci kvadrate ili vaditi modlom. Pece se kratko oko 10 minuta na 200 stepeni da ostane svetlo, jer se tada najlepše oseti pomirandža sa cokoladom.

Savet