

Hrskave orasnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** masti
- **400 g** šecera
- **4** vecajajeta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **200 g** seckanih oraha
- **oko 1 kg** brašna
- **oko 350 g** krupno mlevenih oraha
- za valjanje orasnica

Priprema

Umutiti mast, pa dodati šecer i vanilin šecer i lepo sjediniti. Zatim dodavati jedno po jedno jaje, umutiti, pa dodati seckane orahe. Na kraju postepeno dodavati brašno i mešati, pa preruciti na pobrašnjenu radnu površinu i umesiti da se dobije mekano testo. Pleh malo podmazati. Od testa odvajati delove velicine ping-pong loptice, oblikovati kuglicu pa je valjati izmeu dlanova pretvarajuci je u valjak (neka krajevi budu malo tanji od sredine). Uvaljati ga u mlevene orahe, pa krajeve saviti jedan prema drugom i oblikovati kiflicu. Reati ih u pleh i odmah peci u zagrejanjoj rerni na 180-200 stepeni oko 20 minuta. im se ispeku, odmah ih vaditi i slagati u tepsiju ili neku drugu posudu da se ohlade.

Savet

Što duže stoje, sve su lepše. :)