

Orah šapice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gmasti
- 1celo jaje
- 125 mlkristal šecera
- 250 mloraha
- 400-500 gbrašna

I još:

- šecer u prahu
- po željicokoladne bombonice

Priprema

Mikserom umutiti jaje i žumance, dodati mast i umutiti, takoe i kristal šecer i mutiti, dodati orahe i brašno postepeno i mesiti testo da ne bude ni tvrdo ni mekano. Oklagijom rasklagijati i modlicama za šapice vaditi oblike. Tj peci kolace u tim modlama i reati ih na tepsiju. Pece se 15ak minuta na 150 stepeni. Zavisi od jacine rerne, tako da ne postujte tacno 15 minuta nego držite toliko dok blago ne pocnu da rumene. Kada se malo više prepeku onda se raspadaju.

Po želji možete kao što sam ja u sredinu svake šapice da staviti kuglicu cokolade pre pecenja. Vaditi iz modlice kada se malo prohlade i uvaljati svaku šapicu u šecer u prahu.

Savet

Lepi, starinski kolaii. :-)