

Prutici s orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **200 g** šecera
- **2** vanilin šecera
- **200 g** mast
- **1** žumance
- **1** jaje

Premaz:

- **1** belance
- **100 g** mlevenih oraha

Nadev.

- **400 g** džema

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **1 komad** putera

Priprema

Polovinu brašna sipati u dublju posudu i pomešati ga s praškom za pecivo. Dodati mast i mešati varjačom. Posebno izmutiti jaje i žumance, ubaciti ih u posudu, a potom dodati šećer i vanil-šećer. Uz postepeno dodavanje preostale količine brašna umesiti testo. Oblikovati ga u valjak i umotati u providnu foliju, te ostaviti u frižideru da se odmori 30 minuta.

Nakon toga, razviti testo oklagijom u pravougaonik.

Seci na štapice dimenzija 1,5x6cm.

Prebaciti ih pomoću špatule u pleh obložen papirom za pečenje, premazati odozgo belancetom i posuti orasima. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Ohlaene štapice spajati marmeladom.

Krajeve prutica umočiti u otopljenu čokoladu. Reati ih papir za pečenje da se ocede.

Od testa možete oblikovati i okrugle oblike.

Savet