

Bakin orasnik



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** hladne vode
- **500 g** brašna
- **2 kašičice** sode bikarbone
- **1 prstohvat** soli
- **150 ml** ulja
- **20 kašika** mlevenih oraha
- **10 kašika** šećera

Šerbet:

- **500 g** šećera
- **1,5** čaša voda

Priprema

Od brašna, hladne vode, sode bikarbone, ulja i soli zamesiti testo. Dobro ga izradite i podelite na devet jednakih loptica. Pleh precnika 22 cm podmažite uljem.

Uzmite jednu lopticu i razvijte je oklagijom u krug što tanje u velicini pleha. Stavite testo u podmazan pleh, pospite sa malo šećera i mlevenih oraha. Ponovite postupak sa svim ostalim lopticama.

Na poslednjo koru ne ide fil, vec je samo malo poprskajte uljem. Pre pecenja orasnik isecite na kocke i ostavite da tako odstoji 15 minuta.

Pecite oko 40 minuta na 200 stepeni dok lepo ne porumeni.

Kad bude gotov, ostavite ga da se ohladi, a zatim prelite vrelim šerbetom.

Treba dobro da upije pre služenja.

Savet