

Posne žarbo kocke

Sastojci

Kora:

- 200 g margarina
- 180 g šecera
- 1 kašicica sode bikarbone
- 2 šoljice vode
- 3 kašike ulja
- brašna po potrebi

Fil:

- 0,5 l vode
- 4 kašike brašna
- 50 g margarina
- 200 g mlevenih orahe

Priprema

Navedene sastojke za koru zamesiti i podeliti na 4 dela. Svaki deo milimetarski tanko, rasklagijati i peci na 200 stepeni, dok malcice ne porumeni.

Fil: Upržiti šecer, pa dodati vođu i ostaviti da malo vri. Postepeno dodavati brašno, uz stalno mucenje, dok se ne ujednaci. Zatim dodati margarin, dobro sjediniti i dodati mlevene orahe.

Ako je masa retka dodavati orahe, do željene gustine.