

Kiflice sa orasima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 belanceta
- 200 g kristal šećera
- 200 g mlevenih oraha
- 150 g seckanih oraha
- malo soli

Za premazivanje tepsije:

- 25 g margarina
- malo prezli

Priprema

200 g oraha samleti, a 150 g oraha sitno iseckati. Tepsiju od rerne namazati sa margarinom, obložiti papirom za pečenje koji isto namažemo margarinom i posipamo prezlama. 2 belanceta sa malo soli utucemo mikserom u tvrd sneg, dodamo 200 g kristal šećera i dobro mikserom umutimo.

Umucenim belancima dodamo 200 g mlevenih oraha i lagano varjacom umutimo da postane kompaktna masa.

Na dasku stavimo seckanih oraha i na njih dodamo po kašicicu smese od belanaca i oraha.

Smesu od belanaca i oraha lagano dlanovima provaljamo preko seckanih oraha.

Prebacimo valjcice u tepsiju i formiramo rukama kiflice. Od ove smese dobije se 32 kom. kiflica.

Rernu zagrejemo na temperaturu od 100 stepeni, a prilikom stavljanja tepsije u rernu, smanjimo temperaturu na 70 stepeni i sušimo kiflice 90 minuta. Kiflice nakon sušenja moraju ostati bele.

Savet

Ovako izraene kiflice od oraha nisu tvrde, ve samo osušene i prilikom jela jednostavno se tope u ustima. Mogu stajati više dana, tako da se mogu pripremiti unapred za neki blagdan. I nakon desetak dana ne otvrdnu.