

# Šapice sa orasima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 šolja za belu kafu** hladne masti
- **1 šolja za belu kafu** mlevenih oraha
- **1** prašak za pecivo
- **1 šolja za belu kafu** šecera
- **2** jajeta
- **1/2 šolje za belu kafu** mleka
- **po potrebi (oko 500 g)** brasna
- **200 g** prah šecera

## Priprema

Staviti u duboku ciniju šolju hladne masti, pa zatim mlevene orahe, 1 prašak za pacivo, pa zatim šolju šecera. Sve to mutiti mikserom dok se sastojci ne sjedine, pa zatim dodati 2 jajeta i na lagano mutiti dodavajući pola šolje mleka. Kada je to sve sastavljeno isključiti mikser pa dodati brašno i mešiti ostatak rukom. Smesa ne sme da se lepi za ruke i ne sme da bude jako tvrda već srednje mekano. Kada je smesa napravljena kalupe za šapice umakati u brašno i stavljati kolace i peci u zagrejanu rernu na 200 C oko 5 do 10 minuta. Onda dok je kolac vruć uvaljati u prah šecer. Prijatno.

## Savet