

## **Kiflice od oraha**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg šecera
- 500 g oraha
- 16 belanaca
- koru od pola limuna

### **Priprema**

Pola kilograma mlevenih oraha, 1 kg šecera, 14 belanaca i koru od pola limuna staviti na štednjak samo koliko da se šefer u masi rastopi. Ne sme se dozvoliti da masa provri. Ostaviti da se ohladi, pa dodati još dva belanca, umesiti sa brašnom tako da se testo ne lepi za ruke. Praviti valjke dužine 10 santimetara, zaokrugliti ih u obliku potkovice, posuti ih sa dosta iseckanih oraha i staviti u pleh da se peku na blagoj vatri. Ove kiflice se mogu dugo držati.