

Krcko Orašćic



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šoljice šećera
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljica otopljeni puter
- 1/2 kesice prašak za pecivo
- 1 rendana korica pomorandže
- 1 šolja seckanih oraha
- 100 g seckane čokolade
- 1 vanil šećer
- po potrebi brašno

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom penasto pa dodati sve ostalo. Brašno treba da se lepo umesi testo da može oklagijom da se razvalja. Ostaviti u frižider pola sata pa na pobrasnjennoj površini razviti na debljinu od pola centimetra. Seci kvadrate ili vaditi modlom. Pece se kratko oko 10 minuta na 200 stepeni da ostane svetlo, jer se tada najlepše oseti pomorandža sa čokoladom.

Savet