Mišici



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **100 ml**vode
- **200 g**mlevenih oraha
- **150 g**izmrvljene alve
- **50 g**margarina

Dekoracija:

- **100 g**ratluka od vanila
- **100 g**šecera u prahu
- **malo**gustina
- jestiva žuta boja u prahu

Priprema

Skuvati sirup od šecera i vode, dodati ostale sastojke, ujednaciti i praviti trouglove kao kriške sira, ili oklagijom rastanjiti i iseci trouglove, pa ukrasiti smesom od ratluka.

Ratluk i šecer u prahu rukama dobro sjediniti, dodati malo gustina da se ne lepi za ruke, dodati boju i obložiti trokutice, jedan deo mase ostaviti beo pa od njega napraviti mišje glavice, šapice i ukrasiti trouglice.

Savet