

## ***Posne orasnice***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** gposnog margarina
- **70** gšecera u prahu
- **400** g seckanih oraha
- **300** gbrašna
- **4 kašike**vode
- **50** gseckane posne cokolade

### **Priprema**

Margarin umutiti sa šecerom u prahu. Pomešati 200 g seckanih oraha sa brašnom, pa umešati u smesu od margarina. Dodati vodu i seckanu cokoladu, pa sve lepo izmešati, kako bismo dobili homogenu smesu. Od dobijene smese odvajati loptice jednake velicine i oblikovati ih u valjcice. Svaki valjak uvaljati u preostale orahe i saviti ih u potkovicu. Orasnice porežati u pleh obložen pek-papirom i peci na 200 C, oko pola sata.

### **Savet**