

Orasnice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Poptrebno je:

- **2**cela jajeta
- **200** gšecera
- **300** gmlevenih oraha
- **100-150** gseckanih oraha za posipanje

Priprema

Jaja sa šecerom mutiti na pari, kad se smesa zgusne dodati mlevene orahe, promešati, skloniti sa pare i ostaviti da se prohladi. Ja okvirno stavim toliko oraha ali gledajte da bude malo gušca masa, a kad se ohladi još ce se stegnuti.

Ruke namazati uljem i praviti željene oblike, uvaljati u seckane orahe i reati u pleh. Staviti ih u zagrejanu rernu da se suše na 160 stepeni.

Orasnice su gotove cim dobiju boju, ne otvarati rernu dok se pece. Vaditi iz pleha kad se malo prohlade.

Savet

Ako ne želite da vam orasnice budu prevelike, uvek pravite što manje oblike jer prilikom peenja dosta narastu. Prijatno ;-)