

## Orasnice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

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

## Priprema

Jaja sa šećerom 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 gušća 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 ;-)