

***Gazelini rogovi* malo drugaciji**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **200 g**margarina
- 2žumanceta
- **2 kašike**šecera u prahu
- **prstohvatsoli**
- **6-7 kašikalikera** od narandže
- **3/4 kesice**praška za pecivo

Za punjenje:

- **150 g**grubo seckanih oraha
- **150 g**grubo seckanih badema
- **nekoliko kaškadžema** po želji
- **nekoliko kapilikera** od narandže

Za sirup:

- **100 g**šecera
- **2 dl**vode

Priprema

Od svih navedenih sastojaka umesiti testo i ostaviti u frižideru da odmori pola sata. Ako se testo teško mesi,

dodati kašiku-dve mleka. Dok testo odmara, skuvati sirup i ohladiti. Razvuci koru oklagijom, pa seci na kvadrate željene velicine.

Svaki komadic zarezati na tri mesta, nadenuti filom napravljenim od džema, oraha i badema. Nadev napraviti po želji, koliko da se dobije kompaktna smesa. Sad testo zarolati dijagonalno, oblikovati kiflicu, "rošcic" i staviti u podmazan pleh. Peci na umerenoj temperaturi da porumene. Gotove kiflice premazati sirupom i posuti šecerom u prahu.

Savet