

**Gazelini rogovi* malo drugaciji*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

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

Za punjenje:

- **150 g** grubo seckanih oraha
- **150 g** grubo seckanih badema
- **nekoliko kašika** džema po želji
- **nekoliko kašikalikera** od narandže

Za sirup:

- **100 g** šećera
- **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, "ročic" i staviti u podmazan pleh. Peci na umerenoj tempraturi da porumene. Gotove kiflice premazati sirupom i posuti šećerom u prahu.

Savet