Orasnice poslasticarske



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**belanca
- **250 g**šecera
- **120 g**brašna
- **100 g**kokosa
- **100 g**mlevenih oraha
- **100 g**mlevenog kikirikija
- **2 kesice**vanil šecera

Za valjanje:

- **50 g**mlevenih oraha
- **50 g** seckanih oraha

Priprema

U odgovarajucu posudu izmešati belanca (ne mutiti šam) šecer, brašno, kokos, orahe, kikiriki i vanil šecer. Staviti na laganoj vatri i mešati kašikom oko 20 minuta da se smesa izjednaci. Ostaviti smesu da se dobro ohladi i nauljanim rukama oblikovati kiflice. Kiflice valjati u orahe i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 170 stepeni oko 15 minuta, i još 20 minuta na 100 stepeni.

Savet

Belanca se ne mute u šam ve se smesa meša iskljuivo drvenom kašikom. U tome je tajna kvalitetnih poslastiarskih orasnica.