

Oraščici



Sastojci

Za testo:

- 700 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g svinjske masti
- 300 g šecera
- 1,1/2 dl vode (ili mleka)
- 3 jajeta

Za fil:

- 15 žumanaca
- 300 g šecera u prahu
- 100 g cokolade za kuvanje
- 1 margarin
- žele bonbone (po želji)
- bananice (po želji)
- suvo groždje (po želji)

Priprema

Testo: 3 jajeta, 300 g šecera, 200 g masti, jedan i po dl vode, (ili mleka) i 700 g brašna. Od navedenih sastojaka umesiti testo i peci u kalupu, dok se ne dobije lepa braon boja.

Fil: Umutiti 15 žumanca sa 300 g šecera u prahu i skuvati na pari. U fil dodati 100 g cokolade za kuvanje.

Kada se fil ohladi, dodati umucen margarin.

U fil ubaciti po želji, žele bonbone, bananice, suvo groždje, (sve po želji).