

# *Oci An?ela*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 120 g margarina
- 4 žumanceta
- na vrh noža soli
- kora od narandže (ne smrznuto)
- 2 vanilin šecera
- 80 g šecera u prahu
- 200 g brašna
- pekmez

## **Priprema**

Margarin da se otopi, u to staviti 4 žumanceta i šecer u prahu, i to sa mikserom izraditi i dodati vanilin šecer. Posle dodati narendanu koru od narandže i brašno, to rukom izmesiti. To kada se sjedini staviti u frižider (30 minuta).

Ugrejati rernu, namazati tepsiju, staviti malo brašna u tepsiju i praviti kuglice (velicine oraha) staviti ih u tepsiju. Onda uzmete varjacu i pravite rupice u te kuglice i u rupice stavljate pekmez.

Pece se na 180 stepeni, nekih 10 minuta. Bice mekano.