

Orasnice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za smesu:

- 1 belance
- 125 g šećera u prahu
- 1 kesica vanilin šećera
- 150 g mlevenih oraha

Za valjanje:

- po potrebi seckani orasi

Priprema

Mikserom umutiti belance u cvrst šam. Dodati šećer u prahu, vanilin šećer i umutiti mikserom. Mikser isključiti, unešati mlevene orahe i sjediniti varjacom.

Uzimati po malo smese, praviti oblik valjka i uvaljati u seckane orabe formirajući oblik polumeseca. Poreati u pleh obložen pek-papirom. Rernu zagrejati na 200 stepeni, staviti pleh, smanjiti temperaturu na 100 stepeni i orasnice peci 30 minuta.

Gotove orasnice izvaditi iz rerne, ostaviti ih da se ohlade u plehu. Orasnice servirati i poslužiti.

Savet

Stari, provereno dobar recept. Probajte, prijatno!