

## **Salzburške nokle**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 90 g maslaca
- 8 jaja
- 3 kašike brašna
- 120 g šecera u prahu
- 2 kesice vanil-šecera
- 4 kašike toplog mleka
- 4 kašike šecera u prahu

### **Priprema**

Vatrostainu posudu (zapremine 1,5 l) premazati maslacem.

Umutiti maslac sa žumancima. vrsto ulupati sneg od belanaca postepeno dodajuci šecer i vanil-šecer. Ulupana belanca dodati u smesu od žumanaca.Sipati toplo mleko u pripremljenu vatrostalnu posudu, dodati smesu i peci, u prethodno (na 180°C) zagrejanoj pecnici, petaestak minuta. Iskljuciti pecnicu i ostaviti nokle još pola sata da se hlade. Tokom pecenja, nokle ce isplivati ali se tokom hlaenja spuštaju. Posuti šecerom u prahu i servirati tople nokle.