

## *Arancini kocke*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 2jaja
- **15 kašika**šecera
- **15 kašika**ulja
- **15 kašika**mleka
- **15 kašika**brašna
- 1prašak za pecivo

#### **Fil:**

- **100 g**šecera
- **4 kašike**vode
- 2pomorandže
- **4 kašike**džema od kajsije

#### **Glazura:**

- **100 g**cokolade
- **maloulja**

### **Priprema**

Umutiti 2 belanca, 15 kašika šećera, dodati 2 žumanca, 15 kašika ulja, 15 kašika mleka, 15 kašika brašna i 1 prašak za pecivo. Od ove mase ispeci koru (20 minuta na 200 C) i iseci je tako da dobijete dve kore.

100 g šećera staviti u sud sa vodom i malo ušpinovati. U to dodati 2 izrendane zaleđene pomorandže, 4 kašike džema od kajsija i izmrvljenu jednu koru. Sve to lepo sjediniti i nafilovati preko kore.

Istopiti cokoladu sa malo ulja i preliti preko fila.

## **Savet**