

## **Arancini kocke**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 2jaja
- **15 kašikašecera**
- **15 kašikaulja**
- **15 kašikamleka**
- **15 kašikabrašna**
- 1prašak za pecivo

#### **Fil:**

- **100 gšecera**
- **4 kašikevode**
- 2pomorandže
- **4 kašikedžema od kajsije**

#### **Glazura:**

- **100 gcokolade**
- **maloulja**

### **Priprema**

Umutiti 2 belanca, 15 kašika šecera, 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 šecera staviti u sud sa vodom i malo ušpinovati. U to dodati 2 izrendane zaleene pomorandže, 4 kašike džema od kajsijsa i izmrvljenu jednu koru. Sve to lepo sjediniti i nafilovati preko kore.

Istopiti cokoladu sa malo ulja i preliti preko fila.

### **Savet**