

Orasnice poslasticarske



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 belanca
- 250 g šecera
- 120 g brašna
- 100 g kokosa
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g mlevenog kikirikija
- 2 kesice vanil šecera

Za valjanje:

- 50 g mlevenih oraha
- 50 g seckanih oraha

Priprema

U odgovarajuću posudu izmešati belanca (ne mutiti šam) šecer, brašno, kokos, orahe, kikiriki i vanil šecer. Staviti na laganoj vatri i mešati kašikom oko 20 minuta da se smesa izjednači. Ostaviti smesu da se dobro ohladi i nauljanim rukama oblikovati kiflice. Kiflice valjati u orahe i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanj rerni na 170 stepeni oko 15 minuta, i još 20 minuta na 100 stepeni.

Savet

Belanca se ne mute u šam ve se smesa meša iskljuivo drvenom kašikom. U tome je tajna kvalitetnih poslastiarskih orasnica.