

Raspucanci sa smeđim šećerom i orasima

VRIJEME PRIPREME

> 60 min



Sastojci

- 2 bjelanjka
- ¼ žličice limunovog soka
- 180 g mljevenih oraha
- 80 g brašna
- 90 g smeđeg šećera
- prstohvat soli
- 1/4 žličice praška za pecivo
- 1/2 žličice cimeta
- 10 ml ruma
- 5 ml ekstrakta vanilije
- 30 g šećera u prahu



Skeniraj za prikaz na web stranici



Ručnim mikserom izradite bjelanjke s prstohvatom soli dok niste dobili mekan snijeg, oko 3-4 minute. Dodajte smeđi šećer neprestano miksajući dok snijeg nije postao potpuno čvrst i sjajan. Prosijte fino mljevene orahe, cimet i prašak za pecivo i špatulom umiješajte u bjelanjke u dvije do tri serije. Radite pažljivo tako da sačuvate dio zraka u bjelanjcima. Dodajte rum, ekstrakt vanilije i brašno te miješajte dok se sastojci ne sjedine.

Pleh obložite papirom za pečenje. Čistim rukama razvaljajte tijesto u kuglice, a zatim uvaljajte u šećer u prahu dok se dobro ne oblože. Položite na pleh i ostavite na sobnoj temperaturi 10 minuta pa lagano pritisnite svaki kolačić tako da nastanu pukotine.

Zagrijte pećnicu na 160°C stupnjeva i pecite 10 minuta. Ohladite i čuvajte u hermetički zatvorenoj posudi.