

Raspucanci sa smedjim šećerom i orasima

NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema
VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

2 bjelanjka
1/4 žličice limunovog soka
180 g mljevenih oraša
80 g brašna
90 g smedeg šećera
prstohvat soli
1/4 žličice praška za pecivo
1/2 žličice cimetra
10 ml ruma
5 ml ekstrakta vanilije
30 g šećera u prahu



Nutritivne vrijednosti

Ručnim mikserom izradite bjelanjke s prstohvatom soli dok niste dobili mekan snijeg, oko 3-4 minute. Dodajte smedi 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 mijesajte dok se sastojci ne sjedine.

Pleh obložite papirom za pečenje. Čistim rukama razvaljajte tjesto u kuglice, a zatim uvaljavte 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.

Skeniraj za prikaz na web stranici

