

Trogirski rafioli

NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema

VRIJEME PRIPREME

> 60 min



Sastojci

Tijesto:

350 g glatkog brašna
3 žumanjka
50 g masti
50 g K plus maslaca
1 vrećica Sweet chef vanilin šećera
50 g šećera
25 ml prošek (ili soka od naranče)
1 dl K plus mlijeka
prstohvat soli

Nadjev:

350 g Garden good badema
200 g šećera
80 g K Plus maslaca
korica 1/2 naranče
korica 1/2 limuna
2 vrećice Sweet chef vanilin šećera
ekstrakt maraskina i ruže
50 ml soka od naranče
3 bjelanjaka
Šećer za posipanje



U posudu stavite brašno i lagano posolite. U odvojenoj posudi pomiješajte žumanjke, maslac i mast, šećer i vanilin šećer te prošek ili sok od naranče. Dodajte u brašno i promiješajte. Počnite mijesiti rukom, dodajući malo po mlijeka (do 1 dl) dok niste dobili glatko i podatno tijesto. Tijesto ne smije biti ni premekano, ni pretvrdo. Ostavite da odmara barem 30 minuta.

Jednu polovicu badema tostirajte. Tostirane i netostirane bademe sameljite i stavite u posudu. Dodajte im šećer, vanilin šećer, naribanu koricu naranče i limuna, maslac te sok od naranče kojem te po želji dodali ekstrakte maraskina i ruže. Dobro promiješajte pa dodajte 3 lagano tučena bjelanjaka i miješajte dok niste dobili ujednačenu smjesu.

Radnu plohu pospite brašnom i tijesto razvaljajte jako tanko. Izrežite krugove promjera 9-10 cm i na svaki stavite žličicu nadjeva. Rubove lagano premažite vodom pa preklopite i spojite rubove vilicom. Ostatak tijesta premijesite i ponovite postupak. Pecite na 150°C 20 minuta. Ohlađene rafirole premažite vodom i uvaljajte u kristal šećer.

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

