

# Trogirski rafiole



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 prošeka (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 mjesiti rukom, dodajući malo po mlijeku (do 1 dl) dok niste dobili glatko i podatno tijesto. Tijesto ne smije biti ni premekano, ni pretvrđeno. Ostavite da odmara barem 30 minuta.

Jednu polovicu badema tostirajte. Tostirane i netostirane bademe sameljite i stavite u posudu. Dodajte im šećer, vanilin šećer, naribalu 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 bjelanjka i miješajte dok niste dobili ujednačenu smjesu.

Radnu plohu pospите brašnom i tijesto razvaljajte jako tanko. Izrezujte krugove promjera 9-10 cm i na svaki stavite žličiću nadjeva. Rubove lagano premažite vodom pa preklopite i spojite rubove vilicom. Ostatak tijesta premjesite i ponovite postupak. Pecite na 150°C 20 minuta. Ohlađene rafiole premažite vodom i uvaljavajte u kristal šećer.

## Nutritivne vrijednosti

