

Husarski

Contributed by Vanja
Srijeda, 11 Travanj 2007

TIJESTO 20 dkg mekog brašna
20 dkg oštrog brašna
15 dkg šeæera
25 dkg margarina
4 žumanca (+1 bjelance)
1 vanilija
limunova korica

5 dkg èokolade
7 dkg sjeckanih bajama

Od sastojaka zamijesiti tijesto i ostaviti ga sat vremena u frižideru. Ohlađeno tijesto razvaljati u kobasice i rezati njoke. Oblikovati kuglice kojima treba napraviti rupice kuhaèom sa krive strane (ako se vrh lijepi, umakati ga u brašno). U jedan tanjur staviti sjeckane bajame a u drugi bjelanjak. Izbušene kuglice prvo umakati u bjelanjak a zatim u bajame. Peæi 12-tak minuta na 200 da ostanu svijetli. Èokoladi dodati malo vode te je rastopiti, dodati malo masla i malom žlièicom puniti uštipke.