

Orasi

Contributed by Vanja
Srijeda, 11 Travanj 2007

TIJESTO

27 dkg margarina
4 žlice kakaa
2 žlice ruma
2 vanilije
16 dkg šećera
20 dkg oraha
40 dkg brašna
1 oblatne

KREMA

20 dkg oraha
10 dkg šećera
2 žlice ruma

2 žlice mlijeka Umijesiti tijesto od svih sastojaka i ostaviti sat vremena na hladnome. Utiskivati smjesu u kalupe samo da ih prekrije i da ostane udubljenje. Peći 15 minuta na 180. Sastojci za kremu se samo izmiješaju i spajaju po dva oraha. Ovo je bolje napraviti sutradan jer su isti dan orasi vrlo prhki pa pucaju.