

POLUMJESECI MAME MINKE

1. SLOJ

- 15 dkg masla izraditi sa
- 15 dkg cukra. Dodati:
- 7 dkg brašna
- 15 dkg mljevenih oraha i 4 bjelanjka stučena u čvrsti sijeg.

Sve skupa iziješati i peći u namazanom i posuto plehu 20 min na srednjoj temperaturi (oko 180 C).

2. SLOJ

- 4 žumanca dobro izmiješati sa
- 1 žlicom brašna i
- 15 dkg šećera u prahu i
- nanijeti preko ispečenog, malo ohlađenog 1. sloja.

Vratiti u peć 10 min na nižoj temperaturi (oko 150 C).

3. SLOJ

- 15 dkg mjevenih oraha usuti u vruću smjesu od
- 1 manje šalice mlika sa
- 15 dkg šećera u prahu.
- Sve uz miješanje kuhati par minuta.

U ohlađenu smjesu umiješati 15 dkg izrađenog masla sa 1 vanilj šećerom. Nanijeti preko ispečenog i ohlađenog 2. sloja. Pospite sa malo mljevenih oraha. Čikarom od crne kave ili manjom čašom rezati ohlađeno u polumjesece ili druge oblike.

