

KOŠARICE SA ORASIMA

- 30 dkg oštrog brašna
 - 22,5 dkg margarina
 - 3 velike žlice cukra
 - 5 žumanjaka
 - 1 prašak za pecivo
 - 1 vanilj šećer
 - korica limuna
 - 0,5 dl mlijeka
-
- 4 bjelanjka
 - 12 žlica cukra
 - 250 gr oraha
 - 1 žlica brašna
 - limunov sok



Gornji dio recepta je biskvit, tijelo košarice, a donji dio je punjenje. Žumance, cukar, vanilj šećer, margarin i koricu limuna dobro izmutite. U to dodajte brašno i prašak za pecivo pa izmiješajte dodajući malo manje od pola deci mlika. Tisto zamotajte u foliju i ostavite da počiva pola sata u frižderu. Bjelanjke dobro umutite i dodajte mu žlicu po žlicu cukra. Kad to dobro umutite lagano dodajte žlicu brašna, soka od pola manjeg limuna i mljevene orahe. Sa tom smjesom punite košarice i pecite ih na 160 C (peć sam upalila na ventilator, a ako nemate ventilator pojačajte na 180 C). Na kraju otopite jednu čokoladu, dodajte malu žličicu masla i malo cukra. Stavite u vrećicu, probušite dno i prošarajte po košaricama.

