

DEL ŠNITE

- 4 jaja (isključiti 1 bjelance)
- 15 dkg masti
- 3 žlice šećera
- 1 šoljica mlijeka

Malo kvasa podkuvati sa 3 žličice brašna, malo šećera i mlijeka te dodati malo sode bikarbone. Sve izmiješati i staviti da uskisne. Zatim malo izbatiti jaja i šećer, dodati mast pa dignuti kvasac i mlijeko. Sve skupa izmiješati sa otprilike 40 dkg brašna, a može i više po potrebi. Napravi se mekano tijesto koje se podijeli na 3 jednaka dijela i razvalja jedan po jedan u veličinu pleha.

250 gr. mljevenih oraha se izmiješa sa 250-300 gr. šećera. Razvaljaj list, stavi ga u tepisju te dobro namaži marmeladom i pospi pola oraha sa šećerom pa opet pokrij tijestom i namaži marmeladom te pospi orasima i opet pokrij tijestom.

Namaži bjelancem i pospi kristal šećerom. Peci na 150C otprilike pedesetak minuta. U slast!!!!



PHOTO BY GASTRODIVA