



DOMAČI PRIJATELJ

Preprosto pecivo brez maščobe. **Kdo pa je tvoj najboljši prijatelj?**

Čas priprave: 40 minut.

Sestavine:

- 3 večja jajca
- 180 gramov sladkorja
- 350 gramov moko
- 1/2 pecilnega praška
- 150 gramov orehov (ali lešnikov, mandljev, pistacij)
- 150 gramov rozin ali brusnic
- 1 beljak -za premaz

Za zraven: mleko, ječmenova kava, kakav, čaj...

Priprava:

1. Jajca ločiš na beljake in rumenjake. Iz beljakov stepeš sneg in jim vmešaš tretjino sladkorja. Rumenjake stepaš s preostalim sladkorjem, da se prostornina vsaj dvakrat poveča.
2. Brusnice in orehe pomokaš z žlico moko. Ostalo moko zmešaš s pecilnim praškom. K rumenjaku najprej vmešaš orehe in brusnice. Nato pa še moko. Čisto na koncu vmešaš sneg.
3. Oblikuješ dve večji ali tri manjše štruce. Če se testo preveč prijema na roke si pomagaš z vodo.
4. Štruci pečeš na 180 stopinjah 30 minut. Na sredini peke jih premažeš z beljakom, ki si ga predhodno nežno stepel z vilico.
5. Takoj vroči štruci zrežeš na piškote pod kotom in pustiš da se osušijo na zraku in strdijo.

Fotografije za lažje delo:



Pa dober tek!