

## Hanumin pupak

Recept preuzet sa sajta coolinarika.com autora cosmo2503

**1** Napraviti Åvrst snijeg od bjelanaca, tako da u njemu ostaje trag noÅ¾a.

**2**

**3**

**4** U snijeg dodati mljevene bademe i kiselu pavlaku pomjeÅ¡anu sa rastopljenim maslacem. Sve dobro umjeÅ¡ati.

**5**

**6**

**7** Postepeno dodati i umjeÅ¡ati Å¡krobno braÅ¡no, tako da se dobije mekano tijesto koje se moÅ¾e oblikovati rukama.

**8**

**9**

### Sastojci:

belanaca 6  
mlevenih badema 500 g  
kisele pavlake 180 ml  
rastopljenog maslaca 40 g  
skrobnog brasna 120 - 150 g  
secera 500 g  
vode 250 ml  
sok limunov  
od visanja dzem

**10** Pl tijesta vaditi kolaĀiĀte veliĀine oraha, spljoĀiti ih u diskove promjera 4 centimetra i prstom napraviti udubljenja.

**11**

**12**

**13** Pripremiti veliki lim za peĀenje kolaĀiĀta, obloĀiti ga masnim papirom, a peĀnicu zagrijati na 150 stepeni.

**14**

**15**

**16** Poredati kolaĀiĀte (oko 35 komada) na pripremljeni lim i suĀiti u peĀnici oko 45 minuta.

**17**

**18**

**19** uĀte kolaĀiĀte natopiti u pripremljenoj agdi (sirupu).

**20**

**21**

**22** Agdu staviti AjeAđer da kuha sa vodom. Kada zavri, smanjiti temperaturu i pustiti da kuha joAđ 3-4 minute, malo ohladiti i dodati limunov sok. Agdu presuti u dublju posudu, da bi mogli namakati kolaAđiAđte.

**23**

**24**

**25** Izvaditi kolaAđiAđte Ađupljikavom kutljaAđom i kada se ohlade dodati dAđem od viAđnje u udubljenja.

**26**

**27**

**28**

**29**

**Napomena:**

Sluziti uz kafu.