

Sicilijanske narukvice

Za 24 komada

Testo

300 g brašna
100 g margarina
50 g šećera
kesica praška za pecivo
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
rendana kora limuna
2 jaja
60 ml pavlake za kuvanje

Fil

250 g suvih smokvi
 $\frac{1}{2}$ dl ruma
150 g smrznutih višanja
80 g suvog grožđa
150 g oraha
100 g lešnika
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta
rendana kora pomorandže

Glazura

100 g šećera u prahu
 $\frac{1}{2}$ limuna

Način pripreme

1. Testo: u posudu dodati brašno, so, šećer, prašak za pecivo, rendanu koru od limuna i margarin. Umesiti restresito testo. Zatim dodati jaje i pavlaku za kuvanje. Mesiti testo dok se ne ujednači, a zatim staviti u frižider da odstoji jedan sat.
2. Fil: suve smokve i grožđe i odmrznute višnje sitno iseckati. Dodati rum, cimet i rendanu koru od pomorandže da se dobije fina ujednačena masa. Dodati krupnije samlevene orahe i lešnike, sjediniti sa filom.
3. Testo podeliti na 4 jednaka dela, a zatim ga razvući oklagijom na pravougaonik 40 x 15 cm. Podeliti pravougaonik na pola, na svaku polovinu staviti fil debljine prsta po dužini i urolati testo. Iseći na četiri jednaka komada, svaki komad zaseći na četiri mesta i napraviti oblik polumeseca. Ponavljati postupak dok se ne utroše namirnice.
4. Uključiti rernu na 180 stepeni. Umutiti jaje i premazati testo. Peći u rerni 15 minuta.

5. Napraviti glazuru: umutiti šećer u prahu sa limunovim sokom i dodati malo rendanu koru limuna. Ohlađene sicilijanske narukvice premazati glazurom. Servirati.