

## FAVE DI MORTI ILI BOBIĆI

- 300 gr bajama (badema) - pola samljevenih, pola nasjeckanih u multiprakticu
- 250 gr šećera u prahu
- 2 vanilija šećera
- 2 bjelanka
- malo marascina (ja sam stavila malo ružulina - liker od ruža)
- malo muškarnog oraščića
- malo cimeta
- na vrhu noža pecilnog praška
- ½ žlice od juhe brašna

Sameljite i nasjeckajte bajame. Pjenasto umutite bjelanca pa im postepeno dodajte vanilija šećer i šećer u prahu mješajući neprestano mikserom.

Kad se dobro umutilo dodajte bajame, marascino (može i bilo koji drugi alkohol - pod tim ne mislim na ženskaste likere kao što su Carolans, Baileys nego sve vrste domaćih rakija, eventualno konjak, Jack Daniels-respect i sl.), malo brašna, prašak za pecivo (jako malo) te muškarnog oraščića i cimeta. Umućeno smjesu podijelite na tri dijela, prvi ostavite bez ičega, drugom dodajte žlicu kaka, a trećem dijelu dodajte malo crvene boje.

Pravite okruglice, stavite ih u tepsiju na papir za pečenje i u toplu pećnicu na 50C dva sata, lagano sušiti.

p.s. Zavisno od veličini bjelanaca, možda će vam faliti malo mljevenih bajama da smjesa ne bi bila premljeckava, jer se ipak tribaju napraviti mali okrugli balunčići. Zato imajte spremno ili još pet, šest dekagrama mljevenih bajama ili dodajte malo prezle (mrvice za pohanje).

p.s.U originalni recept ne ide brašno ni prašak za pecivo. Alkohol podigne malo smjesu i on je dostojna zamjena za prašak za pecivo, ali puno sam ih puta pekla i s vremenom zaključila da su mi malo lipši ovi sa brašnom, a njega je toliko malo da i nema neke velike razlike. Možda je to samo problem u glavi.



PHOTO BY GASTRODIVA