

# Altfel de pesmeti cu rom

## Altfel de pesmeti cu rom

### Ingrediente :

4 galbenusuri, 3 albusuri, 1 pahar de zahar, 100 g unt, 100 g untura, un virf de lingurita bicarbonat, 3 linguri rom, faina cit se cere, 1 praf de sare

### Preparare :

Se freaca galbenusurile cu zaharul. Se amesteca cu untul, frecat separat cu untura, se adauga bicarbonatul stins cu zeama de lamiie, se pune romul, albusurile batute spuma, sare si faina cit se cere. Se framinta pina obtinem un aluat potrivit de tare. Se intinde o foaie groasa de 1/2 cm, se taie fisii de latimea degetului si lungi de circa 10 cm. Se aseaza in tava unsa sau tapetata cu hirtie, se pune pe deasupra nuci amestecate cu zahar. Se coc la foc economic timp de 20-30 minute.