

Jafice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 šoljicešecera
- 4 šoljiceulja
- 10 šoljicabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 kesice vanilin šecera
- 1/2 rendana kora pomorandže

Za glazuru:

- džem od kajsija ili pomorandže
- 100 gcokolade
- maloulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje, vanilin šećer pa sve lepo sjediniti, zatim dodati rendanu koru od 1/2 pomorandže. Zamesiti sa brašnom kome ste dodali prašak za pecivo. Pleh obložiti pek papirom i kašicom formirati male jafice. Ostavljati razmak izmeu testa da se prilikom pečenja ne zalepe.

Peci na 220 C, petnaestak minuta.

Tople spajati džemom od kajsija. Još bolje ako imate džem od narandži.

Spojene jafe umakati u otopljenu cokoladu, samo gornji deo.

Savet