

Crno-beli banini



težina: **lako**

za: **80** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **1,1/3** šoljeulja
- **1,1/2** šolja šecera
- **4-5** šoljabrašna
- **1** kesica prasha za pecivo
- **2** kašike kakaoa
- **malo** džema

Priprema

Zamesiti sve sastojke osim džema i kakaoa u glatko testo i ostaviti ga u frižider na sat-dva.

Razvuci testo oklagijom...

I cašicom vaditi krugove.

Poreati testo u pleh, napraviti prstom udubljenje u sredini, pa stavljati po malo džema.

Kada napravite dovoljno belih, u ostatak testa dodate kakao, pa ponovite postupak. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet