

Banini sa rogacem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **5 kašika** šecera
- **150 g** grogaca
- **50 ml** ulja
- **400 ml** mlake vode
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kašika** rumca
- **1 mala teglica** pekmeza od šljiva

Priprema

Umesiti testo sa svim navedenim sastojcima (sem pekmeza) ostaviti pola sata da naraste. Zatim ga ponovo premesiti i praviti male kuglice velicine oraha. U sredini svake kuglice napraviti rupu (ja to radim drškom od varjace). Poredjati kuglice u tepsiju i svaku rupu napuniti pekmezom. Staviti da se pece u zagrejanoj rerni.

Savet