

# **Vanilice i gurabije**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za vanilice:**

- **1 kgbrasna**
- **400 gmasti**
- **200 gmaslaca**
- **1jaje**
- **1žumance**
- **300 gšecera**
- **1/2 tegledžema od šljiva**
- **100 gprah šecera za valjanje**

### **Za gurabije:**

- **1 kgbrašna**
- **400 gmaslaca**
- **2jajeta**
- **300 gšecera**
- **200 gmlevenih oraha**
- **100 gprah šecera za valjanje**

## **Priprema**

Vanilice: umutimo penasto jaje i žumance. Dodamo šecer i dobro umutimo. Dodamo mast i maslac, pa dobro izmutimo da se sve sjedini. Na kraju dodamo brašno i umutimo testo. Testo razvucemo na podbrašnjenoj podlozi. I vadimo vanilice modlom ili po starinski cašom za rakiju. Vanilice reamo u podmazan pleh. Pecemo ih 15-20 minuta dok ne porumene. Kada se malo prohlade spajamo po dve vanilice džemom i valjamo ih u prah

šecer.

Gurabije: umutimo penasto dva jajeta sa šecerom. Dodamo maslac i dobro umutimo da bude penasto. Dodamo brašno i orahe i umutimo testo. Testo razvicemo i vadimo modlom željene oblike. Ja imam tonu metalnih modli u kojima se peku gurabije. Reamo ih u podmazan omeh i pecemo 10-15 minuta dok ne porumene. Kada se malo prohlade uvaljamo ih u prah šecer.

## Savet

Malo starih kolaca :-)