Gurabije (6)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**masti
- **2 kašike** šecera
- **2**jajeta
- **2 šoljice**mleka
- **1 kg**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- šecer u prahu
- džem

Priprema

Umutite lepo mast sa šecerom, dodajte jaja i još malo mutite. Sipajte mleko i postepeno dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo. Unesite glatko testo.

Testo odmah rastanjite i cašicom secite kružice.

Pecite u zagrejanoj pecnici dok ne porumene.

Kružice spajate džemom i uvaljajte ih u šecer u prahu (u šecer dodajte vanilicu).

Savet

Gurabije se tope u ustima i danima budu takve:-)) uživajte !!!!