

Gurabije (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** putera
- **300 g** šecera
- **200 ml** ulja
- 1 jaje
- **na vrh noža** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 ml** kisele pavlake
- **po potrebi** brašna tip 400 meko
- **20 komada** šecer u kocki
- **100 g** oraha u jezgru

Priprema

Priprema puter otopiti na laganoj vatri, skinuti s ringle dodati šecer, ulje jaje, malo soli, prašak za pecivo i pavlaku. Sve fino sjediniti i dodati i brašna toliko da se dobije mekana masa koja se ne lepi za ruke. Od dobijene smese kidati manje loptice i oblikovati male gurabije. Na nepecene gurabije utisnuti kocku šecera ili orah. Slagati ih na pek papir i peci i peci ih na 200 C - oko 20 minuta.

Savet

Gurabije po receptu moje fb drugarice Enise