

## **Banini (11)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **3** šoljice ulja
- **3** šoljice šećera
- **9** šoljica brašna
- **2** kesice vanilin šećera
- **1** kesica praška za pecivo
- Nadev:
- marmelada po ukusu

### **Priprema**

Penasto umutiti jaja sa šećerom i vanilin šećerom pa postepeno dodavati ostale sastojke: ulje, prašak za pecivo i brašno. Smesu izruciti na radnu površinu i dobro umesiti pa praviti male loptice i reati u podmazani pleh, vodeći racuna da nisu blizu jedna do druge, jer ce one tokom pecenja da se prošire i narastu. Svaku lopticu blago probušiti prstom u sredinu, napuniti marmeladom i staviti da se pece na 200 stepeni.

### **Savet**