

Skounsi sa vanilom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šolje** samodizajućeg brašna
- **1 kašika** sitnog šećera
- **1 kašika** pavlake
- **1 kašika** mleka
- **2 kašičice** vanila ekstrakta
- **1 prstohvat** soli

Priprema

Pripremimo sastojke. Umesto samodizajućeg brašna možete koristiti obično uz dodatak 1 kašičice sode bikarbone i 1 kašičice praška za pecivo.

Predgrejemo rernu na 190 stepeni C. Ravan pleh pomastimo ili stavimo pek papir. U ciniji umešamo brašno, šećer i prstohvat soli. U drugoj ciniji umešamo pavlaku, vanilu i mleko i uspemo u brašno. Izvadimo na radnu površinu pa umesimo glatko testo. Rukama tanjimo testo do oko 2.5 cm debljine, pa čašom vadimo krugove. Skounse reamo na pleh sa malo razmaka. Pecemo 12 do 15 minuta dok ne porumene.

Ovako.

Savet

Skounsi su bili jedno od prvih peciva, koje je moja mama poela da pravi kad smo se doselili na Novi Zeland.

Nema engleskijeg peciva od ovog, a ni lakšeg. Oni ga najradije jedu sa umuenim šlagom i pekmezom. A i mi ga tako volimo. Mada i oni sa kakavaljem su veoma ukusni.