

ajni biskviti



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 4 šoljice šećera
- 3 kesice vanilin-šećera
- 4 šoljice ulja
- 10 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- Za dekoraciju:
- 200 g čokoladne glazure

Priprema

Za testo: Mikserom umiti jaja sa šećerom i vanilin-šećerom, potom dodati ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo te lagano mutiti mikserom. Pleh prekriti pek-papirom. Uzimati po malo smese, praviti kuglice pa ih po malo "spljeskati" dlanovima i poreati ih u pleh. Peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Ostaviti da se ohlade. Svaki biskvit umociti u čokoladnu glazuru koju smo prethodno pripremili prema uputstvu, ostaviti da se glazura stegne, servirati te poslužiti.

Savet

Šećer, ulje i brašno meriti manjom šoljicom za crnu kafu. Prijatno!