Gurabije (10)

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **2 cašе**šecera
- **2 cašе**ulja
- **2 cašе**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **oko 400 g**brašna
- kocke šecera

Priprema

Miksati jaja, onda dodamo šecer i sve miješamo 3 minuta. Dodamo mleko, pa ulje. Sjedinimo fino dodamo brašno pomiješano sa praškom za pecivo i ispocetka mutimo mikserom pa posle rucno, dok zamijesimo željenu gustinu smese. Tepsiju podmazanu uljem, malo ruke namažemo uljem i pravimo lopte i na tepsiju spustamo i utisnemo malo rukom, tako sa svakom lopticom.

Na svaku sredinu gurabije stavimo po jednu kocku šecera.

Peci na 200C 20 minuta. Kad se ispeku pokrijemo krpom pa u kesu stavimo.

Savet