

## **Mini banini**



### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 200 g masti
- 500 g brašna
- 2-3 kašike mleka
- 120 g šecera
- 1 kašika meda
- 1 puding od vanile
- sok od 1/2 limuna
- 1/2 praška za pecivo

#### **Za nadev:**

- pekmez od kajsije (ili šljiva)

#### **Za posipanje:**

- šećer u prahu

### **Priprema**

Zamesiti sve sastojke za testo i formirati male kuglice. Pleh obložiti pek papirom.

Drškom od varjace utiskati u svaku kuglicu udubljenje. Puniti rupice sa pekmezom.

Peci oko 20 minuta na 220 stepeni.

Uvaljati u šećer u prahu.