Gurabije (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**margarin
- **600 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **100 g**seckanog badema
- **1 caša (od jogurta)**šecera
- **1**jaje
- **1**žumance
- **malo manje od 1/2 caše od jogurta**ulja

Priprema

Ulupati jaja, dodati margarin i šecer, zatim dodati ulje, brašno, prašak za pecivo, izmešati i dodati seckani badem. Kada se masa ujednaci i postane glatka, rukom praviti kuglice. Staviti u pleh papir za pecenje, napravljene kuglice i peci na 220 stepeni. Kolicina 100 do 150 gurabija u zavisnosti od velicine kuglica.

Savet

Po želji možete umesto badema staviti seckane orahe, lešnike.