Blagapita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **1 čaša**jogurta
- **1**jaje
- **malo**soli
- **1 kašicica**prašak za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **po potrebi**brašno

Za preliv:

- **1,5 l**vode
- **1**vanilin šecer
- **400 g**šecera

Priprema

U plasticni sud sipati jogurt, jaje, so, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Izmešati kašikom i polako dodavati brašno, te zamesiti testo rukom tako da dobijete srednje tvrdo testo. Testo podeliti na 4 dela. Svaki deo podelite na male loptice velicine oraha (4-5). Svaku lopticu pojedinacno rastanjite, premažite uljemi sastavite u jednu veliku jufku i opet premažite uljem. Treba da dobijete cetiri jufke. Pecite jufke u namazan pleh (dva puta po dve), na temperaturi od 200-250 stepeni 20 minuta.

Pecene jufke (cetiri) stavite u jednu dublju tepsiju. U vodi stavite šecer i prokuvajte. Pustite da se malo prohladi (ne mnogo 10 minuta). Prelijte jufke sirupom, pospite vanilin šecerom i isecite. Kada se ohladi poslužite.

Savet