

## ***Kao banini***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **400 g** masti
- **6 kašika** mleka
- **250 g** šećera
- **2 kašika** meda
- **3 kesice** puding vanila
- sok i korica od polovine limuna
- **1** prašak za pecivo

### **Nadev:**

- pekmez od kajsija

### **Ostalo:**

- 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 šecer u prahu.

## **Savet**