

## *Nadevene loptice*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/4 kg masti
- 2 jajeta
- 2 žumanca
- 1 kesica suvog kvasca
- 1 šoljica mleka
- 1 kašičica šecera
- na vrh noža soli
- brašno

#### **Nadev:**

- 2 belanca
- 150 g šecera
- 150 g mlevenih oraha

### **Priprema**

U mlako mleko staviti kašičicu šecera i kvasac. Kada se kvasac rastopi dodati mast, dva jaja, dva žumanca i na vrh noža soli. Masu dobro umutiti pa dodati toliko mekog brašna da se zamesi testo srednje cvrstine. Od ovog testa praviti loptice veicine oraha. Svakoj loptici prstom napraviti udubljenje i staviti nadev zatim prstima testo slepiti i pecati loptice u podmazanu tepsiju. Peci na umerenoj temperaturi dok ne porumene. Tople loptice uvaljati u prah šecer pomešan sa vanilin-šecerom.