

# **Jafice**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **4** šoljicešecera
- **4** šoljiceulja
- **10** šoljicabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2** kesice vanilin šecera
- **1/2** rendana kora pomorandže

### **Za glazuru:**

- džem od kajsija ili pomorandže
- **100** g cokolade
- maloulja

## **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje, vanilin šecer pa sve lepo sjediniti, zatim dodati rendanu koru od 1/2 pomorandže. Zamesiti sa brašnom kome ste dodali prašak za pecivo. Pleh obložiti pek papirom i kašicicom formirati male jafice. Ostavljati razmak izmeu testa da se prilikom pecenja ne zalepe.

Peci na 220 C, petnaestak minuta.

Tople spajati džemom od kajsija. Još bolje ako imate džem od narandži.

Spojene jafe umakati u otopljenu cokoladu, samo gornji deo.

### **Savet**