Gurabije sa belom cokoladom

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** margarina
- **300 g**šecera
- **1 šoljica (od crne kafe)**mleka
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kg**brašna
- **200 g**bele cokolade
- **3** jajeta

Priprema

Umutiti margarin sa šecerom i celim jajima. Kada masa bude penasta dodati vanilin šecer i mleko u kojem je rastvorena soda bikarbona. Smesu dobro izmutiti.

U izmucenu smesu polako dodavati kilogram brašna, zamesiti malo cvršce testo.

Gurabije su ukusnije, ako testo napraviti uvece, pa ostavite da prenoce u frižideru. Ali ako niste u mogucnosti... onda razvite testo na debljinu pola prsta.

Raznolikim kalupima (prethodno ih nabrašnavite, kao i podlogu na kojoj razvijate testo) vadite oblike i reajte u pleh na pek papiru.

Peci oko 20 minuta na 180 C.

Pecene gurabije ostavite na ravnom da se prohlade, pa ih hladne prelijte rastopljenom belom cokoladom.

Savet

Ukrasite ih po vašem izboru i poslužite. Posle dan, dva su najukusnije, držite ih u kutiji, zatvorene.