

Banini sa rogacem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **5 kašika**šecera
- **150** grogaca
- **50** mlulja
- **400 ml**mlake vode
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašikeruma**
- **1 mala teglica**pekmeza od šljiva

Priprema

Umesiti testo sa svim navedenim sastojcima (sem pekmeza) ostaviti pola sata da naraste. Zatim ga ponovo premesiti i praviti male kuglice velicine oraha. U sredini svake kuglice napraviti rupu (ja to radim drškom od varjace). Poredjati kuglice u tepsiju i svaku rupu napuniti pekmezom. Staviti da se pece u zagrejanoj rerni.

Savet