

Mali vragolani



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 šoljica šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 2 šoljice ulje
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 6 šoljica brašna
- 2 kašike džema od šipka
- malo soka od limuna
- malo kore limuna

Priprema

Umutiti jaja, dodati šećer i vanilin šećer, zatim dodati ulje, pola praška za pecivo, brašno i rendanu kora od pola limuna. Uzimati po malo testa i praviti kuglice. Varjacom napraviti rupu u sredini svake kuglice i napuniti je džemom. Dve kašike džema razmutiti sa malo limunovog soka, da bi se lakše punile rupe. Peci desetak minuta na 180 stepeni. Jednostavno, a jako ukusno.

Savet

Ako se sluajno testo lepi, onda se ruke natrljaju brašnom.