

Vanilice i gurabije



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za vanilice:

- **1** kgbrasna
- **400** gmasti
- **200** gmaslaca
- 1jaje
- 1žumance
- **300** gšecera
- **1/2** tegledžema od šljiva
- **100** gprah šecera za valjanje

Za gurabije:

- **1** kgbrašna
- **400** gmaslaca
- 2jajeta
- **300** gšecera
- **200** gmlevenih oraha
- **100** gprah šecera za valjanje

Priprema

Vanilice: umutimo penasto jaje i žumance. Dodamo šećer i dobro umutimo. Dodamo mast i maslac, pa dobro izmutimo da se sve sjedini. Na kraju dodamo brašno i umutimo testo. Testo razvucemo na podbrašnjennoj podlozi. I vadimo vanilice modlom ili po starinski cašom za rakiju. Vanilice ređamo u podmazan pleh. Pecemo ih 15-20 minuta dok ne porumene. Kada se malo prohlade spajamo po dve vanilice džemom i valjamo ih u prah

šecer.

Gurabije: umutimo penasto dva jajeta sa šecerom. Dodamo maslac i dobro umutimo da bude penasto. Dodamo brašno i orahe i umutimo testo. Testo razvicemo i vadimo modlom željene oblike. Ja imam tonu metalnih modli u kojima se peku gurabije. Re?amo ih u podmazan omeh i pecemo 10-15 minuta dok ne porumene. Kada se malo prohlade uvaljamo ih u prah šecer.

Savet

Malo starih kolaca :-)