

Gurabije (8)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna
- **300 g** šecera
- **2 kašike** mleka
- **4** jajeta
- **1 ravna kašika** sode bikarbone
- **200 g** svinjske masti

Za posipanje:

- **2 kašike** šecera
- **1 kašika** seckanih oraha

Priprema

Rucnom žicom za mucenje (ili viljuškom) dobro razmutiti mast i 100 g brašna. Ostatak brašna usuti u dublju posudu, dodati mast, šecer, mleko, sodu bikarbonu, jaja (samo 1 belance odvojiti sa strane). Zamesiti testo, rastanjiti okruglom, modlom vaditi gurabije te ih poreati u pleh obložen pek-papirom. Rucnom žicom za mucenje ulupati penu od belanceta pa malom kašicom staviti na svaku gurabiju. Preko posuti seckanim orasima pomešanim sa šecerom. Gurabije peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni, dok ne porumene (oko 15 minuta).

Savet