

Gurabije (8)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900** g brašna
- **300** g šecera
- **2** kašikemleka
- **4** jajeta
- **1 ravna** kašikasode bikarbone
- **200** g vinskih 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 kašicicom staviti na svaku gurabiju. Preko posuti sekanim orasima pomešanim sa šcerom. Gurabije peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni, dok ne porumene (oko 15 minuta).

Savet