

Banini



Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šoljice šecera
- 2 šoljice ulja
- 6 šoljica brašna
- 1/2 praška za pecivo
- džem

Priprema

Umutiti dva jajeta sa dve šoljice šecera. U tu smesu dodati dve šoljice ulja i šest šoljica brašna u koje je dodat prašak za pecivo. Testo treba da bude cvršće kako bi mogle da se oblikuju kuglice.

Napraviti kuglice velicine oraha i poređati ih u pleh koji je obložen papirom za pečenje. Voditi racuna da budu dovoljno razdvojene kako se ne bi spojile prilikom pečenja.

Na svakoj kuglici prstom formirati udubljenje u koje staviti 1/2 kašičice džema.

Peci u zagrejanom rerni na 180-200 °C dok ne dobiju lepu žućkastu boju.

Po želji mogu se posuti prah šecerom.

Recept je poslala Zora, Kruševac.