

Hindistan Cevizi Dolgulu Islak Kurabiye



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125** gputera
- **1 šolja (150 ml)**ulja
- **1 šolja**šecera
- **1**jaje
- **2-3 kašike**kakao praha
- **1**vanilin šećer
- **polapraška** za pecivo
- **maloribane** korice pomorandže
- **3 šolje**brašna

Fil:

- **1,5 šolja**kokosovog brašna
- **1** bjelance
- **3 kašike**prah šecera

Sirup:

- **1 šolja**mlijeka
- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**vode

I još:

- za posipanje kokosovo brašno

Priprema

Prvo pripremiti sirup: sjediniti sve sastojke, pa kuhati 3 minute. Ostaviti da se ohladi! Umutiti omekšao puter i šećer. Dodati jaje, ulje i vanilin šećer. Sve dobro umutiti. Zatim dodati ribanu koru narance, prosijano brašno, prašak za pecivo i kakao. Sve sjediniti i odvajati loptice, velicine jajeta. Sjediniti i sastojke za nadjev (po potrebi, dodati malo vode ili mlijeka). Od nadjeva odvajati kuglice, velicine oraha. Na dlanu rastanjiti tamno tijesto, pa u sredinu staviti bijelu lopticu. Preklopiti, pa oblikovati loptu; malo rastanjiti dlanom, pa režati u pleh, obložen papirom za pečenje. Na isti način pripremiti sve gurabije. Peci na 180 C oko 30 minuta. Tople gurabije potopiti kratko u hladan sirup, pa uvaljati u kokosovo brašno. Ostaviti da se ohlade, pa poslužiti!

Savet