

Stare dobre šapice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g** masti
- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **200 g** šecera
- **150 g** oraha
- **1 dl** mleka

Za posipanje:

- **1** vanil šećer
- **100 g** šecera u prahu

Priprema

U posudu za mešanje stavite jaja i šećer pa umutite mikserom, dodajte omekšalu mast i takoe umutite. Nakon toga dodajte toplo mleko i orahe, sve dobro umutite. U brasno umešajte prašak za pecivo i dodavajte masi deo po deo pa varjacom mešajte i umesite, fino mekano i nelepljivo testo. (ne bi trebalo da utrošite više brašna nego što sam ja navela, bolje i da bude mekše testo nego da bude tvrdo, šapice će biti mnogo lepše, prhkije i ukusnije).

Rernu zagrejte na 200 stepeni. Testo stavljajte u limene kalupice za šapice ili ako nemate mogu poslužiti i silikonski kalupi za praline. Pecite oko 15 minuta, zavisi od rerne, ja sam moje toliko pekla, vi proverite možda ce trebati i malo manje, bitno da fino porumene. Kada su pecene i ohladjene, vadite iz kalupa. Uvaljajte u šecer u prahu sa vanil šecerom.

Savet