

Bele gurabije



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125** gmaslaca
- **125** gmasti
- **1**jaje
- **100** gkrupno seckanih oraha
- **1/2**limuna - sok
- **2 kašike**ekstrakta od vanile
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **500** gbrašna
- **150** gšecera
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

U sud stavite puter, dodajte mast, mutite mikserom. Dodajte šecer, jaje, ekstrat od vanile, prašak za pecivo, sok od pola limuna i krupno seckane orahe.

To sve mutite mikserom. Iskljucite mikser pa dodajte brašno i rukom umesite testo.

Pravite kuglice velicine oraha.

Malo ih spljoštite i re?ajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite na 180 stepeni 30 minuta.

Gotove gurabije pospite šećerom u prahu.

Savet