

## Gurabije (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 **čaše (čaša od 2 dl)** šećera
- 2 **čašulja**
- 1 **čaša** kiselog mleka
- 2 **kesice** vanilin šećera
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 8,5 **čaša** brašna

## Priprema

U posudu staviti 2 jaja, šećer i vanilu. Mutiti da masa bude gusta i penasta. Muteci dodati 1/2 čaše ulja. Mutiti u jednom pravcu dok se masa ne sjedini. Dodati 2/2 čaše ulja mutiti. Tako sva 4 dela ulja dodavati i mutiti. Dodati kiselo mleko, prašak za pecivo i brašno. Brašno dodavati mutiti mikserom dok je masa rea kasnije mešati varjačom i rukom. Testo izraditi i podeliti na 32 dela.

Svaki deo oblikovati u lopticu i blago pritisnuti na rebrastu daščicu i staviti u pleh prethodno obloen papirom. Tako uraditi sa svim delovima testa. Peci na 180 stepeni 15-20 minuta da blago porumene.

## Savet