

Gurabije (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **2** caše (**caša od 2 dl**) šecera
- **2** cašeulja
- **1** cašakiselog mleka
- **2** kesicevanilin šecera
- **1** kesicaprška za pecivo
- **8,5** cašabrašna

Priprema

U posudu staviti 2 jaja, šecer i vanilu. Mutiti da masa bude gusta i penasta. Muteci dodati 1/2 caše ulja. Mutiti u jednom pravcu dok se masa ne sjedini. Dodati 2/2 caše 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 varjacom i rukom. Testo izraditi i podeliti na 32 dela.

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

Savet