

# **Skounsi sa vanilom**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4 šoljesamodizuceg brašna**
- **1 kašikasitnog šecera**
- **1 kašikapavlake**
- **1 kašikamleka**
- **2 kašicicevanila ekstrakta**
- **1 prstohvatsoli**

## **Priprema**

Pripremimo sastojke. Umesto samodiziceg brašna možete koristiti obično uz dodatak 1 kašicice sode bikarbone i 1 kašicice praška za pecivo.

Predgrejemo rernu na 190 stepeni C. Ravan pleh pomastimo ili stavimo pek papir. U ciniji umešamo brašno, šefer i prstohvat soli. U drugoj ciniji umešamo pavlaku, vanilu i mleko i uspemo u brašno. Izvadimo na radnu površinu pa umesimo glatko testo. Rukama tanjimo testo do oko 2.5 cm debljine, pa cašom vadimo krugove. Skounse reamo na pleh sa malo razmaka. Pecemo 12 do 15 minuta dok ne porumene.

Ovako.

## **Savet**

Skounsi su bili jedno od prvih peciva, koje je moja mama poela da pravi kad smo se doselili na Novi Zeland.

Nema engleskijeg peciva od ovog, a ni lakšeg. Oni ga najradije jedu sa umuenim šlagom i pekmezom. A i mi ga tako volimo. Mada i oni sa kakavaljem su veoma ukusni.