# *Breskvice (17)*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

**Testo:**

- **3**jajeta
- **150 g**šecera
- **200 g**svinjske masti
- **4 kašike**mleka
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **500 g**brašna

**Za punjenje:**

- **200 g**pekmeza po želji

**Za bojenje:**

- **1 flasica**ekstrata od jagode ili maline

## Priprema

Umutiti jaja i šecer, pa u to dodati mast sve izmešati. Zatim dodati 3 kašike mleka i vanilin šecer, dodati prašak za pecivo, dodati preostalo brašno, i umesiti testo. Po potrebi dodati još brašna da bude fino testo koje se ne lepi za prste. Od testa otkidati loptice, i dlanovima oblikovati u loptice velicine oraha. Reati loptice u pleh obložen pek papirom i peci u rerni zagrejanoj na 160-180 stepeni oko 15-20 minuta da loptice blago porumene. Pecene kuglice ostaviti da se prohlade, pa ih dubiti oštrim nožem ili malenom kašikicom. Mrvice koje ispadnu sacuvati,

pa ih pomešati sa pekmezom. Puniti kuglice, i spajati. Zatim svaku tako formiranu breskvicu cetkicom premazati ili umakati pripremljenu boju. Obojene breskvice uvaljati u kristal šecer.

## Savet

Flašica ekstrata od jagoda ili malina razblažiti sa 1 dl vode.