

Šapice (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (2 dl)**masti
- **1 šolja**šecera
- **2**jajeta
- **2 šolje**mlevenih oraha
- **2,5 šolje**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1**vanil šecer
- **malorendane** limunove korice
- **po želji** cimeta
- **po potrebi** prah šecer sa vanil šecerom

Priprema

Umutiti mast sa šecerima da pobeli.

Dodati jaja pa mutiti da se sve izjednaci. Dodati orahe i na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo. Ostaviti masu da odstoji u frižideru pola sata.

Pripremiti kalupe. Ja sam imala sreće da pre par godina kupim ove prave kalupe za šapice u kojima je veoma lako ih peći i isto talo su laki za održavanje. Samo ih prvi put podmažem mada ni to nije neophodno.

Odstajalo testo izvadimo i uzimamo manje komadice (u ovim kalupima mogu i veće da se peku) koje dlanovima uvaljamo u duguljste valjčice koje spustamo u kalup. Ako se testo mnogo lepi dodati još malo brašna (najviše

još pola šolje). Prstima lagano razvucemo valjčice da bi se napravile šapice.

Pecemo ih u rerni na 175°C oko dvadeset minuta. Ja imam dva ova kalupa pa pečenje ide brže. Trebalo bi da budu svetlije.

Ostaviti ih minut dva u kalupu pa ih vaditi i ostaviti da se prohlade pa tople uvaljati u mešavinu prah šećera i vanilina. Ako ostanu dan dva tope se u ustima koliko su mekane, što je kod nas retko.

Savet

Ovaj dobro poznati, starinski kolač se lako pravi i veoma je ukusan. Često se pravi za razne praznike, a naše bake bi ga često napravile (i ne samo njih) i stavljale u veću metalnu kutiju koju bi ostavljale u neku hladniju sobu (obično na orman) i uvek bi imale posluženje za iznenadne goste ili nas decu, jer dugo ostaju sveži.