

Šapice (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (2 dl) masti**
- **1 šoljašecera**
- **2 jajeta**
- **2 šoljemlevenih oraha**
- **2,5 šoljebrašna**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **1 vanil šecer**
- **malorendane limunove korice**
- **po željicimeta**
- **po potrebi prah šecer sa vanil šicerom**

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 peci i isto tako 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 valjcice koje spustamo u kalup. Ako se testo mnogo lepi dodati još malo brašna (najviše

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

Pecemo ih u rerni na 175'C oko dvadeset minuta. Ja imam dva ova kalupa pa pecenje 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 šecera i vanilina. Ako ostanu dan dva tope se u ustima koliko su mekane, što je kod nas retko.

Savet

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