

## *Punjene polumesec gurabije*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** g mekog putera
- **200** mlulja
- **100** g šecera
- **1 kašik** jogurta
- **1** jaje
- **1 kesica** vanilin šecera
- **650** g brašna

#### **Za punjenje:**

- **200** g datula
- **80** g lešnika ili oraha

### **Priprema**

Datulama izvaditi koštice, staviti u secko, multipraktik, šta imate, zajedno sa lešnicima ili orasima i samljeti. Puter sam stavila u zdelu, dodala šecer, vanilin šecer, sve dobro izmiksala, dodala jaje, izmiksala, dodala ulje, izmiksala, dodala jogurt, izmiksala i polako dodavala brašno. Zamesiti fino glatko testo. Vagala sam testo po 20 gr, kuglice, razvaljala i stavljala štapic od datula i lešnika u sredinu, urolati, rukom se oblikuje. potom se stavi na radnu površinu malo doradi, malo valja, da budu glatke i savije. Gotove slagati na tepsiju na kojoj je papir za pečenje. Pekla na 180 stepeni, cim pocnu da tamne krajevi, gotovi su. Posula sa mljevenim vanilin šecerom, naravno može i sa šecerom u prahu.

Kuglicu testa razvaljati oklagijim, staviti u sredinu štapic od mljevenih datula i lešnika, urolati, malo rukama

stisnuti, na radnoj površini malo ih gore dole valjati da budu glatke, saviti i slagati na tepsiju obloženu papirom za pečenje.

Ima ih puno, mogu dugo da stoje. :)

**Savet**