

Punjene polumesec gurabije



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmekog putera
- **200** mlulja
- **100** gšecera
- **1** kašikajogurta
- **1**jaje
- **1** kesicavanilin šecera
- **650** gbrašna

Za punjenje:

- **200** gdatula
- **80** glešnika 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 šefer, vanilin šefer, 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 štacic 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 pecenje. 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 štacic 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 pecenje.

Ima ih puno, mogu dugo da stoje. :)

Savet