

## **Banini (16)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 2 šoljice šecera
- 2 šoljice ulja
- 5 šoljice brašna
- 1 kesica prasha za pecivo
- po potrebidžema

### **Priprema**

U vanglicu umutiti jaja, a zatim dodati šefer jednu po jednu šoljicu i umutiti lepo, par minuta. Zatim dodati i ulje i opet umutiti. Dodati brašno jednu po jednu šoljicu. Ja sam brašno umesala varjacom pa domesila rukom. Mesite dok ne dobijete lepu, glatku loptu. Ako je testo meko dodajte još malo brašna ako ste preterali sa brašnom dodajte još malo ulja i rukama umesite.

Pleh premazati jako malo, pa kašicicom uzimati testo, praviti loptice rukama, stisnuti vrlo malo izmeu dlanova i reati u tepsiju. Pravite razmake.

Pravite rupice u testu, drškom od varjace ili cime god vam je pogodno i rupice punite džemom. Ja sam koristila dve vrste džema, od jagoda i kajsija, a vi po želji i ukusu.

Staviti pleh u zagrejanoj rerni na 200 C i peci da lepo porumene, kada pocnu da mirišu posle par minuta su gotovi.

Dok se one peku pravite drugu turu u drugom plehu i cim izvadite jedne stavite druge.

Pecene vaditi na tacnu, pleh i ostaviti da se prohlade.

Odlicni su i topli, hrskavi i hлади, i sutradan, uz kaficu, caj, za grickanje, tope se u ustima.

## **Savet**

Ispadne jako dosta kolaia. Naravno zavisi od veliine. Meni je ispalo 2 velika pleha. Oko 60kom. Dodatno ih mozete posuti i sheerom u prahu, ali su i ovako dovoljno slatki.