

Socne loptice sa grizom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caša (2 dl)** ulja
- 1 **caša** jogurta
- 2 **caše** griza
- 2 **caše** brašna
- 2 **kesice** praška za pecivo

Za sirup:

- **800 g** šecera
- **8 dl** vode
- **1/2** limuna

Priprema

Umutiti jaja, ulje, jogurt, dodati griz, brašno i prašak za pecivo. Masa je mekša, ostaviti 1 sat da stane. Na pobrašnjenu površinu izraditi testo podeliti na 32 dela. Svaki deo rukom istanjiti na sredinu staviti polovinu jezgra oraha pa oblikovati kuglicu, uvaljati u griz i staviti u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Za to vreme napraviti sirup. Šecer i vodu kuvati 3-4 minuta od kad provri, na kraju dodati sok od 1/2 limuna preliti tople pecene loptice sa toplim sirupom i ostaviti da upiju sirup. Povremeno okretati loptice da sirup upije sa svih strana.

Savet