

Bakina srdašca



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 šolja šećera
- 1 šolja ulja
- 1 šolja mleka
- 4 vanilin šećera
- 2 praška za pecivo
- 3 šolje brašna
- 1 dl slatke pavlake
- 500 g sitnijih jagoda

Priprema

Izlomiti jaja u dublju posudu i zajedno sa šećerom i vanilin šećerom umutiti u penastu masu. Postepeno dodavati ulje, pa mleko i svo vreme muteci mikserom. Dodati brašno, pomešano sa praškom za pecivo i sve dobro sjediniti. Masa treba da bude gusta, ali da može sipacom da se sipa.

Zagrejati aparat za galete, sipati 1 sipacu smese, zatvoriti i ostaviti da se ispece.

Izvaditi srdašca iz aparata, odvojiti ih i slagati na tanjir. Postupak ponavljati sve dok ne utrošite svu smesu.

Srdašca servirati, tako što po 5 složite na tanjir, ukasite umucenom pavlakom i jagodama.

Savet: Srdašca mogu da se ukrase po želji cokoladom, kremom od žumanaca i vocem po želji, ili da se jedu samo tako bez ikakvih dodataka.