

Gurabije (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** margarin
- **600 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **100 g** seckanog badema
- **1** **caša (od jogurta)** šecera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **malo manje od 1/2** **caše od jogurta** ulja

Priprema

Ulupati jaja, dodati margarin i šecer, zatim dodati ulje, brašno, prašak za pecivo, izmešati i dodati seckani badem. Kada se masa ujednači i postane glatka, rukom praviti kuglice. Staviti u pleh papir za pečenje, napravljene kuglice i peći na 220 stepeni. Kolicina 100 do 150 gurabija u zavisnosti od velicine kuglica.

Savet

Po želji možete umesto badema staviti seckane orahe, lešnike.