

Šapice sa makom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** masti
- **50 g** šecera
- **2 kašik** meda
- **2 kesice** vanil šecera
- **2 kašike** jogurta
- **1** narandža
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **500 g** brašna
- **2** jajeta
- **1/2** praška za pecivo
- **3 kašika** maka

Priprema

Umutiti penasto jaja, šecer, vanil šecer, med, jogurt, mast, rendanu narandžinu koru, prašak za puding, mak. dodati prašak za pecivo i brašno, pa zamesiti testo. Ostaviti sat vremena u frižideru.

Uzeti modlice za šapice. Svaku modlicu namazati sa mašcu i posuti brašnom. Kidati kuglice od testa i utiskivati ih u modle. Voditi racuna da se modlice ne prepune pošto testo prilikom pecenja naraste. Poreati modle na pleh. Peci oko 30 min na 220 stepeni.

Savet