Gurabije



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša (od jogurta)**puna masti
- **1 nepuna čaša**šecera
- **1 nepuna čaša**mleka
- **1/2 kašicice**sode bikarbone
- **2**žumanceta
- **po potrebi**brašno
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Mast, jaja i šecer penasto umutiti. Dodati ostale sastojke i umesiti glatko testo. Ukoliko nemate dodatak na mašini za mlevenje mesa onda oklagijom razvuci testo, debljine prsta i vaditi oblike modlicama za keks. Slagati u pleh obložen pek papirom i peci na 200 stepeni oko petnaestak minuta. Posuti šecerom u prahu.

Savet