

# **Bakine gurabije**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3 šoljice od kafeulja**
- **3 šoljicekisjela mlijeka**
- **2 jajeta**
- **1 vanilin šefer**
- **2 praška za pecivo**
- **4 šoljicešecera**
- **po potrebibrašna**

## **Priprema**

Sjediniti jaja, šefer, vanilin šefer, mlijeko, ulje i izmiksati da se dobije fina smjesa. Nakon toga dodati brašno i prašak za pecivo. Dodajte onoliko brašna koliko treba da bi smjesa postala glatka i ne puno ni žitka. Formirajte kuglice i stavljajte u pouljen pleh. Na svaku gurabiju možete staviti po jednu kocku šecera, jer to su one prave, starinske gurabije. Pecite na temperaturi od 200 C. Hvala mojoj baki na receptu i priyatno! :)

## **Savet**