

Bakine šape



 Simple

Danas pripremamo jedan starinski kolač koji se u mojoj obitelji peče samo za Božić... šape. Jednostavne i jeftine, jer žene nisu nekoć za drugo znale. Prhke i trajne, prezimit će s vama cijelu zimu, ako ih ispečete dovoljno.

Sastojci:

- 1 šalica oraha
- 1 šalica svinjske masti [Ravlić](#)
- 1 šalica šećera
- 2 žlice brašna
- 2 cijela jaja
- šećer u prahu

Zamutite pjenasto jaja sa šećerom, naizmjenice dodajte preostale sastojke kako bi dobili kompaktnu masu. Namastite modlice za šape mašću i pobrašnite. Zagrijte pećnicu na 180 stupnjeva. Punite modlice tijestom, ne baš do vrha. Pecite 10 do 15 minuta i još tople vadite iz modli. Kada se ohlade, uvaljajte ih u šećer u prahu ili ne, kako volite. Spremite u kutiju za kekse i grickajte cijelu zimu.

Ovo je recept po kojem su pekale moja baka i mama, nisam htjela dodavati ništa suvremeno, ali vi slobodno dodajte vanilin šećer i koricu limuna ili naranče







