

Sape



30



60 min

Potrebno ti je

- 200g putera
- 1 šolja šećera
- 1 jaje
- 1 kašičica vanilin šećera
- 3 šolje brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- Prstohvat soli
- 200g mlečne čokolade

Porjeklo recepta

To je nas stari recept kad jos bar mi sa sela nismo ni znali za puter, margarin ili maslac.Recept koji je star preko 100 godina.

Kako pripremiti

1. Umutiti puter sa šećerom, dodati jaje i vanilin šećer, pa sve dobro sjediniti.
2. Dodati brašno, prašak za pecivo i prstohvat soli. Mesiti testo dok ne postane glatko.
3. Formirati male loptice od testa i ređati ih na pleh obložen papirom za pečenje.
4. Svaku lopticu pritisnuti prstom kako biste dobili oblik "šape".
5. Peći u prethodno ugrijanoj rerni na 180°C oko 12-15 minuta, dok ivice ne postanu zlatno smeđe.
6. Otopiti čokoladu i umačite vrh svake "šape" u čokoladu.
7. Ostaviti da se čokolada stegne i poslužiti.

