

## Воинишки курабии



**Продукти:** 4 яйца / и още 1 яйце за намазване/, 2 ч.ч. захар, 1 кисело мляко, 1 ч.л. сода, 1 ч.ч. олио, 1 есенция ванилия, кората на 1 лимон, пресято брашно около 1,5 кг. / хубаво е да разполагате с 2 кг. брашно/, 1 оп. бакпулвер, още захар за поръсване.

**Приготвяне:** Яйцата /4/ и захарта се разбиват. В киселото мляко се поставя содата, разбърква се и като шупне се добавя към разбитите яйца. Добавят се и олиото, ванилията, рендосаната кора на лимона, всичко се разбърква. Започва да се прибавя малко по малко от брашното и пакетчето бакпулвер. За да се получи меко тесто на мен ми пое повече от 1,5 кг. брашно. След като се замеси тестото, с намазнени с олио ръце се оформят малки или големи топчета. Намазват се с петото яйце, потапят се в захар, поставят се в тавичка покрита с хартия за печене и се пекат на около 180 °, до златисто. Когато изстинат се покриват, за да не изсъхнат. От това количество се получават около 40 курабии, в зависимост от размера. РЕЦЕПТАТА Е ОТ МОЯТА МАЙКА, КОЯТО МНОГО ЧЕСТО ГИ ПРИГОТВЯШЕ КОГАТО БЯХ МАЛКА 😊

