

# Šape

280 g margarina  
195 g šećera  
1 kesica vanilin šećera  
 $\frac{1}{2}$  kesice praška za pecivo  
1 jaje  
130 g oraha  
370 g brašna

## Za serviranje

džem od smokava

## Način pripreme

1. U posudi za mešanje dobro umutiti margarin koji je stajao na sobnoj temperaturi, dodati šećer i vanilin šećer, pa nastaviti mešanje. Kada se šećer malo otopi dodati jaje i nastaviti mućenje. Dodati mlevene orahe i nastaviti mešanje. Na kraju, uz neprekidno mešanje dodati brašno sa praškom za pecivo i mešati dok se ne dobije kompaktno testo koje se odvaja od ivica posude.
2. Ostaviti da odstoji prekriveno prijanjajućom folijom u frižideru 30 minuta.
3. Od dobijene mase napraviti kuglice. Veličina kuglice trebalo bi da bude u skladu sa veličinom modle, tako da testo popuni pola modle. Modle nauljiti. Svaku kuglicu obrašnjaviti sa jedne strane i tu stranu treba okrenuti ka modli.
4. Peći u rerni zagrejanom na 180 stepeni.
5. Služiti hladne, posute prah šećerom, sa džemom od smokava.