Vanilice - Cvetici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **5 kašika**šecera u prahu
- **1 kašika**alkoholna sirceta
- **1 kašika**soka od limuna
- **400 g**brašna
- **4 kašike**vode

Potrebno još:

- marmelada od kajsije
- šecer u prahu
- **1**vanilin šecer

Priprema

Umutiti margarin sa šecerom u prahu, dodati sirce, sok od limuna, vodu, brašno i zamesiti testo. Testo dobro izraditi i ostaviti jedan sat da stoji na hladnom. Razvaljati testo, vaditi vanilice modlicom u obliku cveta, poredjati u pleh i peci na 180 stepeni. Pecene vanilice spajati dve po dve sa marmeladom i uvaljati u šecer u prahu i vanilu.

Savet