Vanilice sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **250 g**margarina
- **200 ml**kiselog mleka
- **5 kašika**šecera
- **1**prašak za pecivo
- **500 g**brašna
- **6 kašika**pekmeza
- šecer u prahu

Priprema

Umutiti margarin sa 5 kašika šecera, pa dodati kiselo mleko i prašak za pecivo. Zatim postepeno dodavati brašno i umesiti glatko testo. Razviti testo na debljinu od 0,5 cm pa modlom vaditi vanilice. Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje i peci oko 15 minuta na 200 stepeni. Kad se ispeku, tako vruce spajati pekmezom po dve i uvaljati u šecer u prahu.

Savet