

Vanilice (6)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gmasti
- 100 gšecera
- 2žumanca
- 1 celo jaje
- 150 gmlevenih oraha
- 1/2praška za pecivo
- po potrebi (oko 1/2 kg)brašno

Za filovanje:

- džem po ukusu
- šećer u prahu za posipanje
- vanilin šećer za posipanje

Priprema

Umutiti penasto mast, dodati šećer, žumance i celo jaje. Mutiti dok masa ne postane ujednačena, a zatim dodati orahe i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Testo dobro umesiti. Potom ga rastanjiti u koru debljine 1/2 cm, a zatim malom kašom ili modlom vaditi vanilice. Reati ih u podmazan pleh i peci na 200 C. Vanilice treba da ostanu blede smeđe boje. Spajati vanilice džemom i posipati mešavinom šećera u prahu i vanilin šećer.

Savet