

Domace vanilice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gputera
- **100** gšecera
- **500** gmekog brašna
- **2** vanilin šecera
- **po potrebikora** od limuna
- **1**jaje
- **1 šoljicamleka**
- **po potrebi** džem od kajsija
- **po potrebi**šecer u prahu za posipanje

Priprema

Umutiti margarin i šefer, pa dodati brašno i dobro izraditi smesu, sve dok ne postanu sitne mrvice od brašna i margarina. Napraviti udubljene, pa dodati jaje, mleko i vanilin šefer. Umesiti testo. Mesiti dok testo ne postane glatko. Ostaviti da se testo odmori neko vreme u frižideru, pa ga razviti debljine 3-4 mm. Peci na 150 stepeni desetak minuta. Vanilic treba da ostanu svetle kada su pecene. Prohladiti ih i spajati po dve džemom. Posuti šeferom u prahu.

Savet

najbolje su kada odstoje bar jedan dan. ne treba ih drzati u frizideru.