

## Vanilice (cvetici)



težina: **srednje**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## Sastojci

### Za testo:

- **200 g** maslaca ili svinjske masti
- **1** jaje
- **1** žumance
- **4-5 kašika** mlevenih oraha
- **1** limun - sok i kora
- **100 g** šećera
- **2** vanilin šećera
- **600 g** brašna

### Za premaz:

- **400 g** pekmeza od kajsija, malina i sl

## Priprema

U dublju ciniju stavite maslac sobne temperature, dodajte jaje + 1 žumance, šećer, mlevene orahe, sok i koru limuna. Sve fino umutiti varjačom a zatim dodajte brašno i rukom umesite prhko testo. Razvijte koru debljine 0,5 cm i modlicama u obliku cvetica (srca i sl.) izvadite kolacice. Neka jedna polovina budu puni keksici, a druga polovina sa "prozorcicem" na sredini. Kolacice poredjajte na pleh preko masnog papira i pecite na 180 C oko 7-8 minuta. Pazite da ostanu svetle boje. Sacekajte da se malo pohlade u plehu, pa ih prebacite na ravan tanjir. Gotove kolacice spajajte pekmezom od kajsija i uvaljajte u prah šećer zamirisani vanilom... prijatno grickanje! :)

## Savet

Od jedne mere dobiete oko 2,5 pleha keksia ili 1 kg gotovih kolaia. Kad se prohlade, možete ih staviti u kutiji i uvati 10-tak dana. Možete kombinovati maslac i mast, kolaii e biti prhkiji ako stavite više maslaca, a ako želite prave mekane vanilice onda koristite mast.:)