

Vanilice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1200 g** brašna
- **10 kašika** šecera
- **400 g** masti
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 šolja za kafu** mleka
- **1 šolja za kafu** vode
- **1 kašičica** rakije
- **po potrebi** prah šecer
- džem

Priprema

Penasto umutiti 2 cela jajeta i 2 žumanca, dodati šecer, vanilin šecer, mast, mleko, vodu i rakiju. Kada se dobro sjedini zamesiti sa brašnom da se dobije glatko testo. Testo rasklagijati na 1/2 cm debljine i vaditi krugove malom čašom. Reati u pleh obložen papirom i peci dok blago ne porumeni. Kada se ohlade u sredinu staviti džem po želji i spojiti vanilice, a zatim uvaljati u prah šecer.

Savet