

Posne vanilice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 5 kašika šećera u prahu
- 1 kašika sirćeta
- 1 kašika limunovog soka
- 4 kašike vode
- oko 400 g brašna
- 1 kesica vanilin šećera
- marmelada
- šećer u prahu

Priprema

Umutiti margarin sa šećerom u prahu, dodati sirće, sok od limuna, vodu i sa brašnom umesiti testo. Ostaviti da stoji u frižideru jedan sat. Razviti testo, vaditi modlom ili čašom vanilice i slagati u pleh obložen pek papirom. Peci na 180°C, pa pecene spajati marmeladom. Posuti šećerom u prahu pomešanim sa vanilin šećerom.

Savet

.