Posne vanilice (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za vanilice:

- **500 g**brašna
- **1/2**margarina
- **1/2 case**ulja
- **malo manje od 1/2 case**vode
- **2 kašike**šecera u prahu
- **1**prašak za pecivo
- **2**vanile

Ostalo:

- džem od kajsije
- šecer u prahu

Priprema

Prasak za pecivo pomešati sa brašnom, šecerom u prahu i vanil. Šecerom pa mu dodati margarin, vodu i postepeno dodavati ulje. Mešiti dok smesa ne postane glatka. Umotati testo u providnu foliju i ostaviti na sobnoj temperaturi 10 minuta. Pobrašnjaviti podlogu, razviti testo i cašicom vaditi krugove pa reati na pleh i peci na 200C - 7 minuta. Ohladjene kolutice premazivati džemom i spojiti. Posuti prah šecerom.

Savet

Spremati 4-5 dana ranije, mogu dugo da stoje, a što duže stoje sve su ukusnije.