

Vanilice (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gmasti
- **5** kašika šecera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **2** kesice vanilin řecera
- **500** gbrašna
- **po potrebim** marmelade od kajsije
- **po potrebi** řecera u prahu

Priprema

Mikserom umutite mast tako da postane penasta. Dodajte šecer i vanil-šecer, zatim još izmiksate. U mucenu masu dodajte celo jaje i žumanac. Sve lepo sjedinite. Postepenim dodavanjem prosejanog brašna umesite testo. Testo prebacite na blago pobrašnjenu radnu površinu i umesite rukama. Podelite na dva dela i svaki deo posebno uviti u rastegljivu foliju i ostaviti 15-20 minuta u frižideru. Prvi deo testa izvaditi iz frižidera i oklagijom ga istanjiti na 5 mm debljine. Modlicama izvaditi krugove ili neke druge oblike. Višak testa ponovo premesiti i ponovo iseci. Tako uraditi i sa drugim delom testa. Vanilice slagati na pleh obložen papirom za pecenje sa razmakom od 1 cm, jer one u toku pecenja narastu. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C, od 10-15 minuta. Vanilice na površini moraju ostati svetle. Pecene vanilice skidati sa lopaticom i ostaviti na radnu površinu da se prohlade i stegnu. Dok su vanilice još mlake, premazati sa jedne strane sa marmeladom od kajsija i sastaviti sa drugom vanilicom. Blago pritisnuti da se marmelada ravnomerno rasporedi izmeu vanilica. Vanilice pospite sa šecerom u prahu ili uvaljajte u isti. Šiceru u prahu možete dodati vanilin šecer.

Savet

Vanilice uvajte u dobro zatvorenoj posudi.