Vanilice (10)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **1 šoljica**šecera
- **1 šoljica**mleka
- **1**jaje
- **500-600 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **malo**narendane korice narandže
- **malo**džema od kajsije
- **malo**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Umutiti margarin, dodati prvo mleko, zatim šecer i na kraju jaje. Mutiti sve dok se ne dobije glatka smesa. Na kraju dodati brašno, prašak za pecivo i narendanu koricu. Oklagijom razviti testo debljine 0,5 cm. Modlom vaditi vanilice i reati ih u pleh obložen pek-papirom. Rernu zagrejati na 150 stepeni, ubaciti vanilice, pojacati temperaturu na 200 stepeni i peci kolacice 15-20 minuta. Još tople vanilice spajati po dve filujuci ih džemom od kajsija. Posuti ih šecerom u prahu, pomešanim sa vanil šecerom.

Savet