

## **Vanilice (11)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 k**g brašna
- **200 g** masti
- **200 g** šecera
- **2** jajeta
- **1** kesica vanilin šecera
- **1** kesica praška za pecivo

#### **I još:**

- džem po želji

### **Priprema**

U vanglicu staviti mast (koja je izvesno vreme bila na sobnoj temperaturi, da bi omekšala), šefer i vanilin šefer, pa viljuškom penasto umutiti. Dodati jaja, pa, takoe, viljuškom sjediniti. Na kraju dodati brašno sa pecivom. Rukom, dobro, umesiti testo.

Testo izruciti na, malo pobrašnjenu, površinu i razviti ga, debljine 0,5 cm. Vaditi vanilice kalupom koji imate (nije neophodan kalup za vanilice). Ja sam testo vadila malom cašicom za rakiju i modlicama za minjone.

Kružice od testa poreati u pleh, preko pek papira i peci, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Paziti da ostanu bele. Im dno testa, malo, porumeni odmah izvaditi.

Vanilice (dve po dve) spajati džemom, po želji. Ja sam koristila džem od pomorandži i džem od kajsija. Spojene vanilice uvaljati u šefer u prahu. Najbolje je da odstoje jedan dan, pa da se koriste, pošto tada potpuno omekšaju. Meutim mojoj deci i meni nije smetalo što nisu omekšale...

### **Savet**