Vanilice (12)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kesce** vanilin šecera
- **2** jajeta
- **225 g**putera
- **125 g** prah šecera
- **450 g**brašna

Za posipanje gotovih vanilica:

- **50 g**prah šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- džem (od višanja za spajanje vanilica)

Priprema

Priprema: U ciniju staviti šecer, vanilin šecer i rastopljen puter, pa sve mutiti VARJAOM dok se ne dobije fina bela glatka smesa. Zatim dodati jaja i još mititi da se sve fino sjedini, zatim dodati brašno. Umesiti u glatko testo i zaviti u najlon kesu i ostaviti u frižider testo da se rashladi 1 sat. Razviti i vaditi željene oblike. Peci 8 minuta na 180 stepeni. Ohlaene cvetice mazati džemom od višanja. Posuti prah šecerom i jednom kesicom vanilin šecera. Prijatno!

Savet