

## Prhke vanilice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **250** gmasti
- **5** kašika šecera
- **2** kesice vanilin šecera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **500** g brašna
- **po potrebi** pekmez od šljiva
- **za posipanje** šecer u prahu

## Priprema

Penasto umutiti mast sa šecerom i vanilin šecerom, celim jajetom i žumancetom. Postepeno dodavati brašno i dobro rukom umesiti kompaktno testo. Prebaciti na radnu površinu i premesiti. Podeliti ga na 2 dela, svaki uviti u rastegljivu foliju i ostaviti u frižideru 20-25 minuta.

Nakon toga izvaditi prvi deo testa, pažljivo razvuci na 5 mm i manjom okruglom modlom (čašom za rakiju) vaditi keksice. Testo je prhko i može se desiti da vam popuca, ništa strašno, samo ga opet sastavite i premesite. Isto uraditi i sa drugim delom testa.

Reati vanilice u pleh koji ne mora biti podmazan jer je testo masno. Peci u zagrejanj rerni, na 180 stepeni, oko 15 minuta pazeci da ostanu svetle.

Ostaviti da se malo ohlade, pa pekmezom spajati po dve. Ja sam koristila pekmez od šljiva, vi možete i neki

drugi. Blago pritisnuti da se zalepe, pa posuti šećerom u prahu.

## **Savet**

Ove vanilice se tope u ustima, ali budite pažljivi, jer je testo jako prhko i lako se lomi.