

Domace vanilice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmasti
- **8** kašikašecera
- **200** mlkiselog mleka
- **1** kgbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **100** gmarmelada od kajsija
- **100** gšecera u prahu

Priprema

Umutiti mast, dodati šećer i kiselo mleko. Zatim dodati brašno i prašak za pecivo i umesiti testo. Testo rastanjiti na stolu da bude debljine 5 mm i malom čašom vaditi krugove. Vanilice slagati na pleh obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni, od 10-15 minuta. Vanilice na površini moraju ostati svetle. Pecene vanilice skidati sa lopaticom i ostaviti na radnu površinu da se prohlade. 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 šećerom u prahu ili uvaljajte u isti. Šećeru u prahu možete dodati vanilin šećer.

Savet