

Probušene vanilice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **4** jajeta
- **250 g** margarina
- **200 g** svinjske masti
- **400 g** šećera
- **2 kesice** praška za pecivo

Ostalo:

- **po potrebi** marmelade
- **po potrebi** šećera u prahu

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo i staviti ga u frižider na pola sata. Zatim testo razvucite oklagijom što tanje pa secite oblike. Koliko "celih" toliko i sa rupom.

Postupak ponavljati sve dok ima testa. Peci keksice 10 minuta na 200 C i hladitu ih na ravno da se ne bih iskrivili.

Vanilce filovati marmeladom a "kapice" sa rupom posipati šećerom u prahu pa lepiti.

Savet

Suprug i ja ih obožavamo... Od ove smese mogu da se dobiju i oko 50-60, a možda i više "slepljenih" vanilica. Zavisi od kalupia i od toga koliko tanko razvijate testo.