

Raspevane posne vanilice



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu
- **1** limun
- **1 kesica** burbon vanile
- **100 g** badema
- **oko 1 kg** brašna
- džem za filovanje (po ukusu)
- šećer u prahu (za valjanje)

Priprema

Penasto umutiti prah šećer i margarin. Izrendati koranicu limuna, i iscediti sok. Dodati vanilu i mleveni badem. Postepeno dodavati brašno, da ne bude previše tvrda masa. Razviti masu oklagijom na radnoj površini, pa modlom vaditi oblike. Peci na 180 stepeni pet do deset minuta. Vaditi ih pre nego što porumene. Spajati ih vruće džemom koji imate. Valjati ih vruće u prah šećer. Prijatno!!!

Savet

Vanilice su hidroskopne pa sve što više stoje sve su mekanije. Valja ih napraviti minimum 3 dana ranije.