Vanilice (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**masti
- **180 g**kiselog mleka
- **3-4 kašike**šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1/2 kg**brašna
- pekmez od šljiva (ili džem)
- šecer u prahu

Priprema

Sipati mast u ciniju, dodati kiselo mleko i šecer i izmešati.

Dodati prašak za pecivo i postepeno dodavati brašno. Kada je testo lepo umešeno ostaviti ga da odstoji 10-15 minuta.

Razviti testo debljine oko 1 cm. Malom cašicom vaditi kružice. Reati u pleh i peci.

Prohladene kružice filovati pekmezom od kajsije, preklopiti i valjati u sitni šecer.

Savet

Sto duže stoje to su lepše.