

Neodoljive vanilice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **750 g** brašna
- **130 g** šećera u prahu
- **3 kesice** vanilin šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **500 g** margarina
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1 kašik** kisele pavlake
- **1 kašik** limunovog soka
- limunova korica

Za nadjev:

- **1/2 tegla** marmelade (po želji)
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Pomješamo prvo sve suhe sastojke. Zatim dodamo margarin koji smo narezali na manje komadice i poćnemo mjestiti prstima. Trebamo margarin utrljati u brašno da dobijemo jednolicnu mrvicastu smjesu. Tada dodajemo jaja, pavlaku i limun. Dobro izmjesimo da dobijemo glatku kuglu. Prepolovimo je na pola i svaku polovicu povijemo prozirnom folijom i stavimo u frižider na pola sata.

Tijesto razvucemo tanko na debljinu od oko 4-5 milimetara te kalupima vadimo oblike po želji. Stavljamo ih peći na pleh obložen papirom na 180 stupnjeva na oko 10 minuta. Kad se ohlade, donju polovicu namažemo marmeladom, a gornju polovicu pospemo šećerom u prahu te ih spajamo.

Savet

Odline! Tope se u ustima..