Neobicne posne vanilice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 šolja ulja
- pola šolje piva
- 2 šolje šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- brašno po potrebi

Za sirup:

- 2 šolje šecera
- 50 g kokosovog brašna

Priprema

Pomešajte ulje, pivo, prašak za pecivo i šecer, pa umešajte toliko brašna da testo ne bude ni meko, ni tvrdo.

Rastanjite ga oklagijom na debljinu jednog centimetra. Pomocu cašice vadite vanilice i reajte u podmazan pleh.

Pecite u rerni zagrejanoj na 180 stepeni dok ne porumene. Odvojeno skuvajte sirup od šecera i 1,5 dl vode.

Ohlaene vanilice umacite u vruc sirup, brzo ih vadite i valjajte u kokosovo brašno.