

Vanilice (14)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **150 g** putera
- **150 g** masti
- **5 kašika** šecera
- **2** žumanceta
- **1** jaje
- **1** limun korica i sok
- **1 kesica** vanilin šecera
- **po ukusu** džem
- šećer u prahu (za valjanje)

Priprema

Mikserom dobro umutiti mast, puter i šećer. Kada je sve penasto umuceno dodati jaja, limunov sok i rendanu koricu limuna, pa opet mutiti da se sve sjedini, a zatim dodati vanilin šećer i brašna po potrebi, da se dobije homogena, ali mekana smesa. Mikserom umucenu smesu prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i uz dodatak još malo brašna umesiti mekanu jufku.

Dobro umešenu masu ostaviti petnaestak minuta u frižideru, pokrivenu folijom. Razvaljati testo (na pek-papiru), debljine oko 1 cm i vaditi željene oblike.

Sa pek-papira odstraniti višak izrezanog testa, a oblike preneti, sa papirom, na pleh da se peku. Peci oko 5-7 minuta na 170 stepeni C u prethodno ugrijanoj rerni. Moraju biti bele. Ohlaene filovati i valjati u prah šećer.

Obavezno ostavite odškrinuta vrata pecnice, nakon što izvadite prvi pleh, kako bi druga tura vanilica bila pecena na blagoj temperaturi, s'obzirom da se rerna dobro ugrajala prilikom pečenja prve ture. Prijatno :)

Savet

Najbolji praznini kolai na svetu – Vanilice Od pre nekoliko dana celi internet bruji o vanilicama :) Evo ih u mojoj verziji ;)