Vanilice (16)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **5 kašika**šecera
- **1** jaje
- **1**žumance
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1**ribana korica limuna
- **400/420 g**brašna
- **300 g**pekmeza od kajsija
- **250 g**šecera u prahu

Priprema

Penasto umutiti mast i šecer, dodati jaje i žumance, sjediniti, dodavati postepeno ostale sastojke lagano mešajuci, na kraju dodati brašno. Umutiti glatko testo i ostaviti ga umotano u najlon foliju najmanje pola sata u frižider. Na brašnom posutoj površini razviti tanko testo, najviše 3 mm debljine. Kalupcicem ili cašicom vaditi vanilice. Ako vadite cašicom umocite je povremeno u brašno da se ne lepi testo. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta, zavisi od rerne, da vanilice ostanu svetle. Vanilice su jako prhke dok su vrele, najbolje bi bilo da se ostave da se ohlade, pa da ih pomeramo, ali ako nemate više tepsija, ostavite bar dva, tri minuta da se prohlade pa ih onda pažljivo vadite. Dobije se oko 40 filovanih vanilica.

Savet

Ove vanilice možete odmah poslužiti im se prohlade i nafilujete ih, odmah se tope u ustima, nisu od onih vrsta koje se jedu tek trei dan, dok "otpuste". :) A isto tako su ukusne i meke i sledeih dana, mogu se spremati za vee proslave i nekoliko dana ranije.