

Vanilice (18)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250** gmasti
- **5** kašikašecera
- **1**jaje
- **1**žumance
- **500** gbrašna
- **nekoliko** kapilimuna

Za spajanje:

- **po potrebidžem**

Za posipanje:

- **po potrebi**šecera u prahu
- **1** vanilin šecer

Priprema

Mast mutiti varjacom pa dodati šecer, jaje, žumance da postane penasto i ujednaceno. Postepeno dodavati brašno i mesiti da se sve lepo ujednaci.

Gotovo testo razvuci oklagijom i modlicama vaditi željene oblike.

Reati u pleh obložen pek papirom.

Peci na 180 stepeni oko 10 minuta.

Pecene ostaviti da se ohlade, pa spajati džemom po dve, i valjati u šećer u prahu kome smo dodali vanilin šećer.

Uživajte tako su trošne i lepe, i naravno uz njih kafica.

Savet

Prijatno.