

Vanilice - Srce



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gsvinjske masti
- **5** kašika šecera
- **2** kesice vanilin řecera
- **1** cašakisele pavlake
- **1** kesicaprška za pecivo
- **po potrebidžema**
- **600** gbrašna
- **po potrebi** řecera u prahu

Priprema

Rucnom žicom za mucenje razmutiti svinjsku mast i řecer, dodati vanil řecer, kiselu pavlaku, prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti. U posudu usuti brašno, dodati razmucenu smesu te umesiti glatko testo. Testo odmah rastanjiti, modlama vaditi vanilice te ih poreati u pleh obložen pek-papirom. Peci na 180 stepeni 5 minuta, a potom još 10 minuta na 150 stepeni. Ohlaene vanilice spajati džemom i uvaljati ih u řecer u prahu.

Savet