Vanilice (20)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**masti
- **1** jaje
- **1**žumance
- **2 kesice**vanilin šecera
- **5 kašika**šecera
- džem (za punjenje)
- šecer u prahu (za valjanje)
- **500 g**brašna

Priprema

Umutite mast, koji je prethodno stajao na sobnoj temperaturi. Dodajte vanilin šecer i obican šecer. Mutite da dobijete glatku smesu. Zatim dodajte celo jaje i žumanac. Kada ste smesu umutili postepeno dodajte kašiku po kašiku brašna, zatim testo mesite rukama. Umešeno testo podelite na tri dela i uvijte u prozirnoj foliji. Ostavite 15 minuta da stoji u frižideru. Kada se ohladila smesu razvucite na radnoj površini da bude debljine 5 mm i vadite cašom krugove. Pleh prekrijte pek papirom, preko nareajte krugove i pecite dok ne porumene. Ne trebaju da budu previše pecene. Ispecene krugove ostaviti da se malo ohlade, zatim na jednom krugu staviti džem i spojiti sa drugim krugom. Tako sve dok imate materijala. Kada ste to završili vanilice valjajte u šecer u prahu i one su gotove za služenje. Prijatno!

Savet

Možete ih ostaviti da prenoe, imae lepši ukus.