

Staroplaninske vanilice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** domace masti
- **500 g** brašna
- 2 žumanceta
- **200 g** šecera
- **1 tegla** pekmeza od šljiva
- **200 g** šecera u prahu

Priprema

U dublji sud sipati prosejano brašno.

Prvo dodati domacu mast.

Zatim dodati žumanca i šecer.

Sve zajedno sjediniti i rukama umesiti glatko testo.

Na radnu površinu sipati malo brašna, a zatim razviti testo oko 50 mm debljine.

ašicom ili modlom vaditi krugove i reati u pleh prekriven pek papirom.

Vanilice peci na 180C oko 15 minuta, ali paziti da ostanu bele.

Kada se ohlade spajati po dva komada, izmeu premazati pekmezom i uvaljati u šecer u prahu.

Ovako pripremljene mogu se služiti nekoliko dana.

Savet