Mandarina vanilice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**masti
- **4 kašike** šecera
- **1**žumance
- **1**jaje
- **2**mandarine - sok i rendana kora
- **100 g**mlevenih oraha
- **400 g**brašna
- **300 g**džema
- **50 g**prah šecera
- **1**vanilin-šecer

Priprema

Mast penasto umutite sa šecerom, a zatim dodajte žumance i jaja, sok i rendanu koru mandarina. Dodajte zatim brašno i mlevene orahe, zamesite testo i ostavite malo da se odmori.Potom razvucite na pobrašnjenoj dasci koru debljine oko pola do jednog centimetra, pa vaditi modlom male pogacice. Reajte u podmazan pleh i pecite na 180 stepeni oko 15 minuta, pazeci da ostanu bele. Pecene vanilice premažite pekmezom i sastavljajte po dve, pa uvaljajte u prah šecer sa vanilom.

Savet