

Vanilice (21)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **60 g** gustina
- **210 g** putera
- **60 g** mlevenih badema
- **90 g** šećera u prahu
- 2 žumanceta

Za filovanje:

- **200g** džema od kajsija

Za posipanje:

- **50 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Brašno, gustin, šećer u prah pomešati, dodati mleveni badem, žumanca i puter isecen na listove. Zamesiti testo uviti ga u pvc foliju i ostaviti 1h u frižideru. Posle sat vremena na pobrašnjavljenoj radnoj površini razviti testo tanko pa modlicom ili cašom vaditi krugove Reati na pek papir odmaknute jedne od drugih i peci 7 minuta na 200 stepeni. Ohlaene kružice premazati džemom spajati po dva uvaljati u prah šećer zamirisan vanilinim šećerom. Prijatno.

Savet