

Vanilice (22)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **4 kašike** šećera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1** limun - sok
- **500 g** brašna
- džem

Priprema

Penasto umutiti 200 g masti sa 4 kašike šećera. Zatim dodati jedno celo jaje, jedno žumance i sok od jednog limuna. Zamesiti sa 500 g brašna. Oklagijom razvuci koru debljine pola centimetra. Vaditi vanilice i reati u pleh i peci. Pecene vanilice premazati džemom, sastaviti dve i dve i uvaljati ih u prah šećer zamirisan vanilom.

Savet

Pleh možete podmazati mašu ili staviti pek papir.