Mak vanilice



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **130 g**šecer u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**narandža - izrendana korica
- **300 g**brašna
- **200 g**mlevenog maka
- **5 kašika**džema po izboru
- **150 g**crne cokolade
- **30 g**crvene perle

Priprema

Margarin umutite penasto pa dodajte šecer. Kad se lepo sjedini dodati vanilin šecer, izrendanu koru narandže, mleveni mak i brašno. Zamesite glatko testo. Rastanjite oklagijom do velicine 5 mm i modlicom vaditi zvezdice. Slagati jednu do druge u pleh koga ste obložili papirom za pecenje.

Peci na 170 C oko 10-12 minuta. Ostavite ih u plehu oko 10 minuta da se prohlade, a zatim izvaditi na plato. Ohladiti.

Slajati po 2 zvezdice džemom. okoladu otopiti na pari i umakati zvezdice do pola. Posuti crvenim perlama.Dobro rashladiti.

Uživajte. Prijatno!

Savet