

Tanjine vanilice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** masti
- **150 g** šecera
- **2** jajeta
- **1** žumanjak
- **500 g** mekog prosejanog brašna

Fil:

- **oko 200 g** pekmeza od kajsija

Priprema

Mast dobro umutiti da bude penasta, dodati šecer i opet lepo umutiti, zatim jaja i polovinu brašna i tako može mikserom, kad dodate drugu polovinu brašna mora da se mesi rukom, dobro umesiti testo, bude dosta meko, ali podatno, pobrašniti površinu, razviti testo oklagijom na oko pola cm i vaditi kružice, cvetice šta vec želite, stavljati na nepodmazan pleh i peci na 200C oko 5-7 minuta, odozgo da ostanu bele, mlake spajati pekmezom i uvaljati u prah šecer ako volite slae ili samo malo posuti prah šecer po njima kao ja.

Savet