

Vanilice sa pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- 3žumanca
- 6 kašikakisele pavlake
- 300 gmasti
- 8 kašikašecera
- 1/2 kašikearome vanile
- 700 gbrašno
- 300 gdžem po izboru
- 50 gšecera u prahu
- 1vanilin šećer

Priprema

U posudu za mucenje staviti žumanca,umutiti sa šećerom. Dodati omekšalu mast, aromu vanile, kiselu pavlaku i dobro sve umutiti.

Nakon toga dodavati polako ostatak brašna i zamesiti glatko testo koje se ne lepi.

Na radnu površinu posuti brašno i razviti testo, ne suviše tanko 5mm debelo. Modlicom vaditi keksice.

Reati u pleh obložen pek papirom.

Peci u zagrejanj pecnici na 180 stepeni 10 minuta, cim vidite da pocinju da rumene i dno požuti vadite iz rerne, treba više da ostanu bele. Kada se ohlade spajajte po 2 sa marmeladom.

Uvaljajte u mešavinu šecera u prahu i vanil šecera.

Savet