

Posne vanilice

Sastojci

Potrebno je:

- 400 g margarina
- 200 g šećera u prahu
- 150 g mlevenih lešnika ili oraha
- 500 g brašna

Za premazivanje:

- džem od kajsije
- šećer u prahu (za valjanje)

Priprema

Margarin ostaviti da malo omekša. Sve sastojke sjediniti i umesiti testo. Testo treba da bude meko. Staviti sat vremena da odstoji u frižideru. Zatim testo razvuci i modlom vaditi vanilice. Peci na 180 C 20 minuta.

Kada se ohlade, premazati džemom, spojiti po dve i valjati u šećer u prahu.

Ako vam se testo raspada, ne dodavati još brašna, nego staviti u frižider, da se stegne. PRIJATNO!!!