

Vanilice (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 200 g masti
- 100 g kristal šećera
- 1 jaje
- 2 kašike kisele pavlake
- 1 prašak za pecivo
- džem
- 1 vanilin šećer
- šećer u prahu

Priprema

Brašno prosejati sa praškom za pecivo, dodati jaja i promešati, dodati šećer, mast, kiselu pavlaku i umesiti testo.

Odvojiti 4 loptice. U kesu za zamrzivac od 3 kg, staviti 1 lopticu i oklagijom razviti testo (tako bude testo jednake debljine). Kesu raseci po ivicama i modlicom vaditi vanilice. Postupak ponoviti i sa ostalim jufkicama.

Vanilice peci na 180 stepeni oko 15-ak minuta, moraju ostati bele.

Kada su pecene, spajati po 2 sa džemom. Uvaljati u prah šećer, pomešan sa vanil šećerom.