

Domace vanilice



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **7 supenih kašika** šecera
- 2 žumanceta
- **1 kafena šoljica** mleka
- **1 kesica** vanilin šecera
- **600 g** brašna
- **150 g** šecera u prahu
- **1/2** čašice rakije
- **200 g** džema

Priprema

Umutiti jaja penasto zajedno sa 200 g masti, u to dodati mleko i vanilin šecer.

Dodati brašno u prethodnu smesu.

U ostatak brašna dodati pola čašice rakije. I umesiti sa prethodnom smesom glatko testo.

Razvuci oklagijom tanko testo i rakijskom čašom ili modlama vaditi vanilice. Peci ih u podmazan pleh na 200 C, pazeci da ostanu svetle.

im blago porumene, vaditi ih iz rerne, spajati džemom i posuti prah šecerom. Prijatno.

Savet

Ja ih pola namazem džemom, pola ne. Jednako su ukusne u oba sluaja.