

Bakine vanilice



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g masti
- 200 g šecera
- 800 g brašna
- 1 vanilin šecer
- 1/2 praška za pecivo
- 2 jajeta
- 1 dl mleka
- malo soka od limuna
- rendana kora pola limuna

Priprema

Umutiti mast sa šecerom zatim dodati jaja, mleko, vanil-šecer i prašak za pecivo. Nacediti malo soka od limuna i dodati rendanu koru od limuna. Sve sastojke dobro sjediniti i dodati brašno.

Uzimati veće loptice testa, stavljati u mašinu (tj. vodenica za meso sa kalupom) i praviti oblike po želji.

Redjati u podmazani pleh i peći na 180 C 25 minuta. Ohladjene kolace posuti šecerom u prahu.

Savet