Vanilice

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **1** celo jaje
- **1**žumance
- **5 kašika**šecera
- **1/3**šoljice vode
- **500 g**brašna
- sok i kora od pola limuna

Ostalo:

- **150 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- džem ili marmelada

Priprema

Zamesiti testo od margarina, šecera, jednog celog jajeta plus jedno žumance, narendati koru limuna i isceditи sok od pola limuna, dodati vodu i brašno. Testo treba da bude glatko. Razviti testo i vaditi modlicama kolacice. Reati u pleh (malo podmazan uljem) i peci. Pecene kolacice spajati džemom i valjati u prah šecer pomešan sa jednim vanilin šecerom.

Savet