

Vanilice - Cvetici



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **200 g** šecera
- **2** jajeta
- **1** margarin
- **malol** limunovog soka
- **2** vanilin šecera
- marmelada
- prah šecer

Priprema

Brašno, prašak za pecivo, šecer, jaja, vanile i limunov sok izmešati. Potom dodavati komadice hladnog margarina i mesiti dok se ne dobije kompaktna masa. Razvuci na pobrašnjen sto, kalupom vaditi vanilice i reati ih u pleh koji je obložen pek papirom. Peci vanilice da ostanu bele (ne smeju da porumene). Sacekati da se malo prohlade pa tek onda vaditi iz pleha (kad su vruce, raspadaju se!).

Kada su vanilice gotove, spajati ih marmeladom i uvaljati u šecer u prahu.

Savet