

Vanilice sa jogurtom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** masti
- **8 kašika** šecera
- **1** kašaj jogurta
- **1** prašak za pecivo
- **po potrebi** brašno
- **1** vanilin šecer
- prah šecera za valjanje
- **1** limun
- marmelada

Priprema

U odgovarajuću posudu penasto umutiti mast, pa dodati šecer, jogurt i rendanu koru od limuna. Sve dobro izmešati pa postepeno dodavati brašno po potrebi pomešano sa praškom za pecivo. Dok se ne dobije glatko testo, da ne bude ni previše tvrdo ni meko.

Testo dobro umesiti, pa razviti oklagijom koru debljine 2-3mm i modlom vaditi cvetice.

Cvetice reati u pleh i peci u rerni na 200 C da porumeni. Gotove cvetice premazati džemom i spajati (lepiti) po dva. Prah šecer pomešati sa vanilom i gotove vanilice uvaljati.

Savet

lako i jednostavno.... PRIJATNO :)