Cvetne vanilice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja**masti
- **1 šolja**šecera
- **2**jaja
- **400 g**brašna
- sok od limuna
- džem
- **200 g**šecera u prahu

Priprema

Umutiti šecer i mast pa dodati jaja i sok od limuna, a posle i brašno. Zamesiti testo i modlom vaditi cvetice. Peci ih na 200 stepeni 10 minuta. Vruce cvetice valjati u šecer u prahu, a potom ih mazati džemom i spajati.

Savet

Vanilice obavezno prvo valjati u šeer u prahu vrele, a potom spajati džemom kako bi se pre opustile...i što duže stoje to su lepše...Takoe u šeer u prahu po želji staviti vanilin šeer radi boljeg mirisa...