

Šarene vanilice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **5 kašika** šecera
- **5 kašika** kisele pavlake
- **2** žumanca
- **500 g** brašna
- **1/2** limuna - korica

Ostalo:

- pekmez
- šecer u prahu
- belance
- sok od limuna

Priprema

Penasto umutiti šecer i mast, pa dodati pavlaku. Zatim dodati rendanu koricu limuna, žumanca i brašno. Umestiti glatko testo i ostaviti 30 minuta u frižideru. Što posuti brašnom, pa razviti testo na 3-4mm debljine. Peci na 200 stepeni oko 15 minuta pazeci da ostanu bele boje. Tople filovati pekmezom i spajati, valjati u prah šecer ili napraviti glazuru od 200 grama šecera u prahu, jednog belanceta i nekoliko kapi limunovog soka i sarati keksice.

Savet