Danine vanilice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **300 g**margarina
- **1**limun - rendana korica
- **1 čaša**pavlake
- **3**vanilin šecera
- **800 g**brašna
- **200 g**mleveni oraha
- **1/2**prašak za pecivo
- **2**jajeta
- **2**žumanceta

I još:

- **po potrebi**džem
- **po potrebi**prah šecer

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati jaja, žumanca, koricu limuna i pavlaku. Sve dobro umutiti pa dodati brašno sa praškom za pecivo i orasima. Umesiti glatko nelepljivo testo, valjati na debljinu pola cm, rakijskom čašicom vaditi kružice i reati u nepodmazan pleh. Peci na 180 stepeni 15 minuta. Odmah vruce spajati po dve sa džemom i uvaljati u prah šecer.

Savet