

Vanila roščici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220 g** brašna
- **120 g** margarina (sobne temperature)
- **100 g** šećera
- **1** vrećica pudinga od vanilije
- **2** žumanca
- **2-3** kašikemlijeka

I još:

- za posipanje prah šećer

Priprema

Umutiti margarin, šećer i žumanca, pa dodati mlijeko. Zatim dodati i brašno, pomiješano sa prah pudingom od vanilije. Zamijesiti tijesto. Od tijesta oblikovati 2 valjka, pa rezati na parcad. Od svakog parceta oblikovati roščice, koje redamo u pleh (obložen papirom za pečenje). Peci na 180 C.

Pecene roščice posuti prah šećerom.

Savet