

Vanila rošcici



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

I još:

- za posipanje prah šecer

Priprema

Umutiti margarin, šecer 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 rošcice, koje redamo u pleh (obložen papirom za pecenje). Peci na 180 C.

Pecene rošcice posuti prah šcerom.

Savet