

## ***Vanilice (4)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** margarina
- **450-500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **1** žumance
- **5 kašika** šecera
- **malocimeta**
- **2 kesice** vanilin šecera
- marmelada za premazivanje
- šećer u prahu

### **Priprema**

Margarin dobro umutiti sa šećerom. Dodati jaje i jedno žumance, koricu izrendanog limuna, prašak za pecivo, 1 vanilin šećer, cimet. Opet smesu izraditi mikserom. Postepeno dodavati brašno i izraditi glatko testo. Testo razvlaciti na nabrasnenoj površini debljine 3 cm. Vaditi malom čašicom za rakiju. Peci 180 C.

### **Savet**