

Vanilice (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **5 kašika** šećera
- **5 kašika** pavlake
- **2** žumanceta
- **500 g** brašna
- **1** limun - naribana korica
- pekmez
- šećer u prahu

Priprema

Penasto umutiti mast sa šećerom, pa dodati pavlaku, mutiti, dodati koricu limuna i brašno, pa sve dobro sjediniti. Ostaviti u frižider na pola sata. Na pobrašnjenoj podlozi razviti testo oko 3 mm debljine, vaditi oblike i slagati u pleh obložen pek papirom. Peci u rerni na 180C oko 15-20 minuta. Tople filovati pekmezom i posuti šećerom u prahu.

Savet