

## *Domace vanilice*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** putera
- **100 g** šecera
- **500 g** mekog brašna
- **2** vanilin šecera
- **po potrebi** kora od limuna
- **1** jaje
- **1 šoljica** mleka
- **po potrebi** džem od kajsija
- **po potrebi** šećer u prahu za posipanje

### **Priprema**

Umutiti margarin i šećer, pa dodati brašno i dobro izraditi smesu, sve dok ne postanu sitne mrvice od brašna i margarina. Napraviti udubljene, pa dodati jaje, mleko i vanilin šećer. Umesiti testo. Mesiti dok testo ne postane glatko. Ostaviti da se testo odmori neko vreme u frižideru, pa ga razviti debljine 3-4 mm. Peci na 150 stepeni desetak minuta. Vanilic treba da ostanu svetle kada su pečene. Prohladiti ih i spajati po dve džemom. Posuti šećerom u prahu.

### **Savet**

najbolje su kada odstoje bar jedan dan. ne treba ih držati u frižideru.