

## **Vanilice (cvetici)**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 g** maslaca ili svinjske masti
- **1** jaje
- **1** žumance
- **4-5** kašikamlevenih oraha
- **1** limun - sok i kora
- **100 g** šecera
- **2** vanilin šecera
- **600 g** brašna

#### **Za premaz:**

- **400 g** pekmeza od kajsija, malina i sl

### **Priprema**

U dubluj ciniju stavite maslac sobne temperature, dodajte jaje + 1 žumance, šecer, mlevene orahe, sok i koricu limuna. Sve fino umutiti varjacom a zatim dodajte brašno i rukom umesite prhko testo. Razvijte koru debljine 0,5 cm i modlicama u obliku cvetica (srca i sl.) izvadite kolacice. Neka jedna polovina budu puni keksici, a druga polovina sa "prozorcicem" na sredini. Kolacice poredjajte na pleh preko masnog papira i pecite na 180 C oko 7-8 minuta. Pazite da ostanu svetle boje. Sacekajte da se malo pohlade u plehu, pa ih prebacite na ravan tanjur. Gotove kolacice spajajte pekmezom od kajsija i uvaljavte u prah šecer zamirisan vanilom... prijatno grickanje! :)

## **Savet**

Od jedne mere dobiete oko 2,5 pleha keksia ili 1 kg gotovih kolaia. Kad se prohlade, možete ih staviti u kutiji i uvati 10-tak dana. Možete kombinovati maslac i mast, kolaii e biti prhkiji ako stavite više maslaca, a ako želite prave mekane vanilice onda koristite mast.:)