

## **Vanilice-crno bele**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastoјci**

#### **Testo:**

- **500** gmasti
- **2** kašike šecera
- **1** limun - izrendana kora
- **2** žumanceta
- **1** celojaje
- **1** dlmlake vode
- **700-800** g brašna

### **Priprema**

Umutiti penasto mast pa dodati jaje, žumanca i izrendanu koru od limuna.

Dodati vodu i postepeno dodavati brašno. Sve zajedno dobro umesiti pa testo podeliti na dva dela. U jedan deo dodati dve kašike kakaa.

Vaditi kalupom vanilice raznih oblika, peci da budu blede, na 180 stepeni 15 minuta.

Posebno peci bele, a posebno crne vanilice.

Posebnim špricem ovi kolacici su raeni. A koristi se isto testo za vanilice.

Ispocene vanilice mazati džemom ili kremom i spajati belu i crnu polovinu.

### **Savet**

Na ovaj nain umešene vanilice tope se u ustima. Ko voli može da ih uvalja u prah šeer, moji ukuani više vole bez šeera u prahu.