

Posne vanilice (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za vanilice:

- **500 g** brašna
- **1/2** margarina
- **1/2** caseulja
- **malo manje od 1/2** casevode
- **2 kašike** šećera u prahu
- **1** prašak za pecivo
- **2** vanile

Ostalo:

- džem od kajsije
- šećer u prahu

Priprema

Prašak za pecivo pomešati sa brašnom, šećerom u prahu i vanil. Šećerom pa mu dodati margarin, vodu i postepeno dodavati ulje. Mešiti dok smesa ne postane glatka. Umotati testo u providnu foliju i ostaviti na sobnoj temperaturi 10 minuta. Pobrašnjaviti podlogu, razviti testo i čašicom vaditi krugove pa reati na pleh i peci na 200C - 7 minuta. Ohladjene kolutice premazivati džemom i spojiti. Posuti prah šećerom.

Savet

Spremati 4-5 dana ranije, mogu dugo da stoje, a što duže stoje sve su ukusnije.