

Vanilice sa medom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gmasti
- 4 kašikešecera
- 4 kašikemeda
- 1jaje
- oko 500 gbrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

I još:

- pekmez
- prah šecer

Priprema

Penasto umutiti mast sa šecerom, dodati med i jaje, pa brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo i staviti ga u frižider na pola sata. Na podlozi posutoj brašnom, oklagijom razvuci koru debljine 3-4 mm. Rakijskom cašicom vaditi pogacice, staviti ih u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Tople spajati po dve pekmezom i uvaljati ih u prah šecer. Prijatno!

Savet

Odmah napravite duplu meru, brzo se pojedu..