

Slatke vanilice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g** margarina
- **1** jaje
- **1** žumance
- **200 g** Sunoko šećera
- **300 g** brašna
- korica od limuna
- džem

Priprema

Margarin i **Sunoko šećer** umešajte u glatku masu. Dodajte jedno celo jaje, žumance i izrendanu koricu od limuna.

Zatim postepeno dodavajte brašno i sve sjedinite. Dobijeno testo ostavite sat vremena da stoji u frižideru.

Nakon toga, testo razvaljajte na debljinu od par milimetara i modlicama razlicitih oblika vadite vanilice.

U rerni, na 180°C pecite oko 10-15 minuta, dok vanilice ne dobiju lepu rumenu boju.

Kad su vanilice hladne premažite ih džemom i pospite Sunoko šećerom.

Uživajte u malim stvarima!

Savet