

Vanilice (8)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **280 g**margarina
- **140 g**šecera u prahu
- 2žumanca
- 2 kesicevanil-šecera
- **420 g**brašna
- **50 g**mlevenih oraha
- **50 g**šecera
- malodžem od kajsija

Priprema

Na radnoj površini pomešati margarin sa brašnom. Dodati šecer u prahu, 1 vanil-šecer i žumanca pa zamesiti glatko testo. Oklagijom testo rastanjiti na debljinu 5 milimetara te okruglom modlom vaditi vanilice. Belanca umutiti i premazati oblikovane kolacice pa ih umakati u mlevene orahe pomešane sa šecerom. Pleh obložiti pek-papirom, složiti pripremljene vanilice i peci na 200 stepeni dok ne dobiju zlatno-žutu boju. Kada se vanilice malo prohlade premazati ih džemom i spajati po dve.

Savet