

## Vanilice (8)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **280 g** margarina
- **140 g** šećera u prahu
- **2** žumanca
- **2 kesice** vanil-šećera
- **420 g** brašna
- **50 g** mlevenih oraha
- **50 g** šećera
- **malodžem** od kajsija

### Priprema

Na radnoj površini pomešati margarin sa brašnom. Dodati šećer u prahu, 1 vanil-šećer 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 šećerom. Pleh obložiti pek-papirom, složiti pripremljene vanilice i peći na 200 stepeni dok ne dobiju zlatno-žutu boju. Kada se vanilice malo prohlade premazati ih džemom i spajati po dve.

### Savet