

Jelka od vanilica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **300 g** masti
- **5 kašika** šećera
- **1** celo jaje
- **2** žumanca
- sok od **1** limuna
- **2 kašičice** kakaoa
- **1 kesica** vanilin šećera
- **100 g** šećera u prahu

Priprema

Sjediniti sve sastojke u vanglu, osim vanilina i šećera u prahu (oni su za posipanje). Mesiti dok se ne formira glatka smesa... Razviti testo, debljine 1 cm i modlom praviti u ovom slučaju zvezdice. Režati ih u pleh na pek papiru.

Staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci 7-8 minuta.

Od gotovih zvezdica formirati oblik jelke, donji deo zvezdica premazati dzemom, medom, kremom u zavisnosti od toga šta volite. Na kraju sve posuti šecerom u prahu i vanilinom.

Savet

Ako jelkica prenoži na hladnom, može se dekorisati po želji, na primer... šlagom!