

## **Jelka od vanilica**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

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

### **Priprema**

Sjediniti sve sastojke u vanglu, osim vanilina i šecera 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. Reati 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 prenosi na hladnom, može se dekorisati po želji, na primer... šlagom!