

Vanilice (10)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 1 šoljica šećera
- 1 šoljica mleka
- 1 jaje
- 500-600 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- malonarendane korice narandže
- malodžema od kajsije
- malo šećera u prahu
- 1 kesica vanilin šećera

Priprema

Umutiti margarin, dodati prvo mleko, zatim šećer i na kraju jaje. Mutiti sve dok se ne dobije glatka smesa. Na kraju dodati brašno, prašak za pecivo i narendanu koricu. Oklagijom razviti testo debljine 0,5 cm. Modlom vaditi vanilice i reati ih u pleh obložen pek-papirom. Rernu zagrejati na 150 stepeni, ubaciti vanilice, pojacati temperaturu na 200 stepeni i peci kolacice 15-20 minuta. Još tople vanilice spajati po dve filujuci ih džemom od kajsija. Posuti ih šećerom u prahu, pomešanim sa vanil šećerom.

Savet