

Prhke vanilice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **250 g**maslaca
- 2žumanceta
- **5 kašikakisele pavlake**
- **5 kašika**šecera
- **3 kesice**vanilin šecera
- **1 kašikalimunovog soka**
- **1 kašicicarendane limunove kore**
- **oko 80 g**šecera u prahu

Priprema

Penasto umutiti maslac sa šecerima, pa dodati žumanca i još malo mutiti. Dodati tri kašike kisele pavlake, koru i sok od jednog limuna, pa postepeno dodavati brašno i nastaviti mešenje rukom. Pri kraju dodati preostale dve kašike pavlake, još malo mesiti da se dobije kompaktno testo. Istresti ga na brašnom posutu radnu površinu, pa razvuci oklagijom koru debljine 8-10 mm. Okruglom modlicom, ili cašicom za rakiju, vaditi krugove i reati na pleh obložen pek papirom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni oko 15-tak minuta. Vanilice treba da ostanu bele. Tople valjati u šefer u prahu zamirisan vanilom.

Savet

Moja modlica je minijaturna, a može poslužiti i ašica za rakiju. Takoe, mogu se spajati po dve vanilice džemom, ali, meni su ovako najlepše... U svakom sluaju, izbor je vaš...