

Prhke vanilice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 g** maslaca
- 2 žumanceta
- **5 kašika** kisele pavlake
- **5 kašika** šećera
- **3 kesice** vanilin šećera
- **1 kašika** limunovog soka
- **1 kašičica** rendane limunove kore
- **oko 80 g** šećera u prahu

Priprema

Penasto umutiti maslac sa šećerima, 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 čašicom za rakiju, vaditi krugove i režati na pleh obložen pek papirom. Peci u prethodno zagrejanj rerni oko 15-tak minuta. Vanilice treba da ostanu bele. Tople valjati u šećer u prahu zamirisani vanilom.

Savet

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