

Vanilice (11)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **200 g** masti
- **200 g** šecera
- **2** jajeta
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo

I još:

- džem po želji

Priprema

U vanglicu staviti mast (koja je izvesno vreme bila na sobnoj temperaturi, da bi omeškala), šecer i vanilin šecer, pa viljuškom penasto umutiti. Dodati jaja, pa, tako?e, viljuškom sjediniti. Na kraju dodati brašno sa pecivom. Rukom, dobro, umesiti testo.

Testo izruciti na, malo pobrašnjenu, površinu i razviti ga, debljine 0,5 cm. Vaditi vanilice kalupom koji imate (nije neophodan kalup za vanilice). Ja sam testo vadila malom kašicom za rakiju i modlicama za minjone.

Kružice od testa pore?ati u pleh, preko pek papira i peci, u prethodno zagrejanom retni, na 170 stepeni. Paziti da ostanu bele. ?im dno testa, malo, porumeni odmah izvaditi.

Vanilice (dve po dve) spajati džemom, po želji. Ja sam koristila džem od pomorandži i džem od kajsija. Spojene vanilice uvaljati u šećer u prahu. Najbolje je da odstoje jedan dan, pa da se koriste, pošto tada potpuno omekšaju. Međutim mojoj deci i meni nije smetalo što nisu omekšale...

Savet