

Prhke vanilice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 gmasti**
- **5 kašika šecera**
- **2 kesice vanilin řecera**
- **1 jaje**
- **1 žumance**
- **500 g brašna**
- **po potrebi pekmez od šljiva**
- **za posipanje řečer u prahu**

Priprema

Penasto umutiti mast sa řecerom i vanilin řecerom, celim jajetom i žumancetom. Postepeno dodavati brašno i dobro rukom umesiti kompaktno testo. Prebaciti na radnu površinu i premesiti. Podeliti ga na 2 dela, svaki uviti u rastegljivu foliju i ostaviti u frižideru 20-25 minuta.

Nakon toga izvaditi prvi deo testa, pažljivo razvuci na 5 mm i manjom okruglom modlom (cašom za rakiju) vaditi keksice. Testo je prhko i može se desiti da vam popuca, ništa strašno, samo ga opet sastavite i premesite. Isto uraditi i sa drugim delom testa.

Reati vanilice u pleh koji ne mora biti podmazan jer je testo masno. Peci u zagrejanoj rerni, na 180 stepeni, oko 15 minuta pazeci da ostanu svetle.

Ostaviti da se malo ohlade, pa pekmezom spajati po dve. Ja sam koristila pekmez od šljiva, vi možete i neki

drugi. Blago pritisnuti da se zalepe, pa posuti šecerom u prahu.

Savet

Ove vanilice se tope u ustima, ali budite pažljivi, jer je testo jako prhko i lako se lomi.