Vanilice ili kiflice sa marmeladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša**ulja
- **1 čaša**belog vina
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po potrebi**brašna (da se zamesi tvre testo)
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g**marmelade

Priprema

Umesiti testo od ulja, belog vina, praška za pecivo i brašna po potrebi da se umesi lepo testo, ali paziti da ne bude pretvrdo. Ostaviti da odstoji u frižideru 30 minnuta. Testo onda podeliti na tri dela. Prvi deo tanko razviti u krug i iseci ga na 4 dela. Svaki taj deo iseci isto na 4 dela, dobice se ukupno 16 trouglova.

Na svaki staviti malo pekmeza i uviti u kiflu. Slagati u podmazanu tepsiju. Isto uraditi i sa ostala dva dela. Peci na 180 stepeni oko 15 minuta, paziti da kolaci ostanu beli. Gotove odmah uvaljati u šecer u prahu ili u kristal šecer.

***Od ovog testa mogu da se prave vanilice. Modlom za vanilice ili nekom cašicom izvadite testo i poslažete ga u pouljen pleh. Svaku vanilicu premazati sa marmeladom i preklopiti sa testom. Peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Paziti da vanilice ostanu bele.

Savet