

Vanilice (14)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **150 g**putera
- **150 g**masti
- **5 kašika**šecera
- 2žumanceta
- **1** jaje
- **1**limun korica i sok
- **1** **kesicavanilin** šecera
- **po ukusudžem**
- šecer u prahu (za valjanje)

Priprema

Mikserom dobro umutiti mast, puter i šecer. Kada je sve penasto umuceno dodati jaja, limunov sok i rendanu koricu limuna, pa opet mutiti da se sve sjedini, a zatim dodati vanilin šecer i brašna po potrebi, da se dobije homogena, ali mekana smesa. Mikserom umucenu smesu prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i uz dodatak još malo brašna umesiti mekanu jufku.

Dobro umešenu masu ostaviti petnaestak minuta u frižideru, pokrivenu folijom. Razvaljati testo (na pek-papiru), debljine oko 1 cm i vaditi željene oblike.

Sa pek-papira odstraniti višak izrezanog testa, a oblike preneti, sa papirom, na pleh da se peku. Peci oko 5-7 minuta na 170 stepeni C u prethodno ugrejanoj rerni. Moraju biti bele. Ohlaene filovati i valjati u prah šecer.

Obavezno ostavite odškrinuta vrata pecnice, nakon što izvadite prvi pleh, kako bi druga tura vanilica bila pecena na blagoj temperaturi, s'obzirom da se rerna dobro ugrajala prilikom pecenja prve ture. Prijatno :)

Savet

Najbolji praznini kolai na svetu – Vanilice Od pre nekoliko dana celi internet bruji o vanilicama :) Evo ih u mojoj verziji ;)