

Vanilice (15)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 g** putera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **150 g** šecera
- korica limuna
- **1/3** tegledžema od kajsije
- prah šecer po ukusu

Priprema

Umutimo penasto puter sa šecerom. Dodamo jaje i žumance i umutimo. Izrendamo koricu limuna. Dodajemo postepeno brašno i umesimo testo. Razvucemo ga na oko 1 cm debljine pa vadimo krugove velicine po ukusu. Poreamo ih na pek papir pa stavimo da se zapeku oko 10-15 minuta. Ne smeju mnogo da potamne. Spajamo ih džemom i uvaljamo po ukusu u prah šecer.

Savet

:D