

## **Božićne cvetne vanilice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za vanilice:**

- **500** g brašna
- **1** kesica prašaka za pecivo
- **2** jajeta
- **200** g kristalnog šećera
- **malo** iscećenog limunovog soka
- **250** g margarina
- **2** kesice vanil šećera

#### **Za fil:**

- džem od kajsije

#### **Za valjanje:**

- šećer u prahu

### **Priprema**

Sjediniti brašno, šećer, prašak u pecivo, vanil šećer, 2 jajeta, i limunov sok. Sve lepo izmešati. Dodavati margarin, najlakše narendan, da bi se lakše i bolje umesio i mesiti testo. Umešeno testo staviti na pobršanjenu površinu, razvuci testo i kalupima za cvetice vaditi oblike za kolac.

Poslagati u pleh koji je obložen folijom/papirom za pecenje i peci kratko, ne smeju da porumene, nego da ostanu iste boje.

Izvaditi iz tepsije, ostaviti da se prohladi jer se vruce raspadaju i spajati džemom po 2 i uvaljati svaki cvet u šećer u prahu.

### **Savet**

Meni su najlepše što duže stoje, jer lepo omekane. Lepi su i tradicionalni kolai koji odlino idu uz Boži. Prijatno! :-)