Vanilice (17)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**mleka
- **250 ml**masti
- **250 ml**šecera
- **oko 500 g**brašna

I ostalo:

- šecer u prahu
- džem po izboru

Priprema

U sud staviti 1 šolju masti. Šecer staviti u šerpicu i preliti mlekom, staviti tek toliko mleka da prekrije šecer. Ostaviti da se malo upije mleko pa onda dodati to u mast. Zatim postepeno dodavati preostalo mleko, prašak za pecivo i brašno dodavati dok se ne dobije lepa mekana masa, nelepljiva. Brašna treba onoliko koliko je potrebno da se testo lepo umesi. Razviti oklagijom na oko 1 cm debljine i cašicom za rakiju vaditi krugove i reati u podmazan pleh. Peci ih u rerni kratko, ne valja kada malo više porumene jer budu tvrde. Prosecno 10ak minuta. Zavisi i od rerne, nekima ce duže trebati, najbolje je proveriti kada je gotovo rukom. Izvaditi ih da se malo prohlade i onda filovati džemom, eurokremom, i spajati po dve. Uvaljati ih u šecer u prahu i uživati u divnim i mekanim vanilicama. :-)

Savet

Ja sam koristila džem od sipka i bile su divne. :-)