

Vanilice - Srce



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** svinjske masti
- **5 kašika** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1 kašak** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po potrebi** džema
- **600 g** brašna
- **po potrebi** šećera u prahu

Priprema

Rucom žicom za mucenje razmutiti svinjsku mast i šećer, dodati vanil šećer, kiselu pavlaku, prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti. U posudu usuti brašno, dodati razmucenu smesu te umesiti glatko testo. Testo odmah rastanjiti, modlama vaditi vanilice te ih porežati u pleh obložen pek-papirom. Peci na 180 stepeni 5 minuta, a potom još 10 minuta na 150 stepeni. Ohlažene vanilice spajati džemom i uvaljati ih u šećer u prahu.

Savet