

Srca vanilice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g masti
- 6 kašika šecera
- 2 žumančeta
- 1 jaje
- 500 g brašna
- 1 limun (sok i korica)
- džem
- prah šećer

Priprema

Viljuškom umutiti mast, šećer, žumanca, jaje, sok i koru od limuna, zatim dodavati postepeno brašno i rukama umesti testo.

Razvuci testo oklagijom i kalupom vaditi srca. Reati u pleh na pek papiru i peci na 200 C.

Ohlaena srca spajati džemom po dva i valjati u prah šećer. Prijatno!

Savet