

# **Uskršnje vanilice sa narandžom**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 g**brašna
- **200 g**šecera u prahu
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kesicevanilin šecera**
- **1 prstohvatsoli**
- **1jaje**
- **1**narandža-naribana korica
- **1 kašikalimunovog soka**
- **450 gmargarina**

### **Za fil:**

- **1/2 tegledžema** od narandže

### **Za posipanje:**

- **150 g**šecera u prahu

## **Priprema**

Prvo pomješati suhe sastojke, zatim dodati margarin, mjesiti ga sa suhim sastojcima dok se ne dobije mrvicasta smjesa. Dodati ostatak sastojaka i umjesiti ih u glatko tijesto. Staviti u frižider na sat vremena. Razvaljati na tanko i modlicama vaditi oblike. Staviti peci na 12-15 minuta na 180 stupnjeva. Ohlaene napuniti marmeladom.

Vanilice uvaljati u prah šecer. U slast!

### **Savet**

Ni jedan blagdan ne prolazi bez njih... omiljenih nam vanilica. Ima mnogo recepata za njih ovo mi je jedan od najboljih...