

## Uskršnje vanilice sa narandžom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **200 g** šećera u prahu
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1 prstohvat** soli
- **1** jaje
- **1** narandža-naribana korica
- **1 kašik** limunovog soka
- **450 g** margarina

#### Za fil:

- **1/2 tegledžema** od narandže

#### Za posipanje:

- **150 g** šećera 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 šećer. U slast!

## **Savet**

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