

Najlepše Vanilice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 200 ml mleka
- 500 g masti
- po potrebi brašno
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 300 g džem od šljiva
- 50 g mlevenih oraaha

Za posipanje:

- 150 g šecera u prahu

Priprema

Sjediniti mast, šecer, mleko, jaja, prašak za pecivo, potom dodavati brašno sve dok smesa ne postane glatka (smesa se više ne lepi za ruku). Testo umesiti i podeliti na više delova (lakše je zbog razvlacenja). Oklagijom rastanjiti deo testa i modlicama vaditi željene oblike. Oblike režati u podmazanom plehu i peći par minuta dok porumene. Postupak ponoviti sa celom smesom. Potom unutrašnju stranu isecenih keksica premazati filom (džem i orahe sjediniti), lepiti keksice i uvaljati ih u šecer u prahu, ili umociti u otopljenu cokoladu i kokos ili

posuti orasima - sve je stvar želje i mašte. Nakon toga slobodno poslužite vanilice koje se tope u ustima!

Savet

Ja sam ih prvi put ovako pravila - ovo je recept moje majke i odlično su ispali. Stoga mogu ih praviti i početnici. Veoma su ukusne, s tim da treba malo više vremena, ali vredi pokušati!