

Vanilice sa orasima i narandžom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gmlevenih oraha
- **350** gšecera u prahu
- **250** gbrašna
- **po potrebi**ulje
- **1**narandža
- **100** gdžema od šipaka

Za valjanje:

- **100** gšecera u prahu

Priprema

Pomešati mlevene orahe sa šećerom, brašnom, pa po potrebi dodati ulje, sok od narandže i narendana kora. Umesiti glatko testo i ostaviti oko 30 minuta u frižideru. Testo razvuci u tanku koru debljine od 0,5 cm. Manjom kašicom vadigi vanilice, re?ati u u pleh obložen pekpapierom i peci u zagrejanoj rerni na 170 stepeni (pazeci da ostanu bele). Pecene vanilice sastavljati po dve džemom, a zatim ih uvaljati u šećer prah.

Savet