

## **Mandarina vanilice**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 gmasti**
- **4 kašike šecera**
- **1žumance**
- **1jaje**
- **2mandarine - sok i rendana kora**
- **100 gmlevenih oraha**
- **400 gbrašna**
- **300 gdžema**
- **50 gprah šecera**
- **1vanilin-šecer**

### **Priprema**

Mast penasto umutite sa šecerom, a zatim dodajte žumance i jaja, sok i rendanu koru mandarina. Dodajte zatim brašno i mlevene orahe, zamesite testo i ostavite malo da se odmori.Potom razvucite na pobrašnjenoj dasci koru debljine oko pola do jednog centimetra, pa vaditi modlom male pogacice. Reajte u podmazan pleh i pecite na 180 stepeni oko 15 minuta, pazeci da ostanu bele. Pecene vanilice premažite pekmezom i sastavljamte po dve, pa uvaljavate u prah šecer sa vanilom.

### **Savet**