

Posne vanilice (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **60 g**šecera u prahu
- **1**limun
- **1**vanilin šecer
- **500 g**brašna
- **300 g**pekmeza
- **100 g**šecera u prahu

Priprema

U dublju posudu ubacite margarin isecen na kocke. Postepeno dodavati šecer u prahu i vanilu, pa mutiti dok se sve ne sjedini. Zatim dodati sok od limuna i narendanu koru i još malo izmiksati. Nakon toga postepeno dodavati brašno i umesiti testo. Prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu i razviti ga oklagijom na debljinu 5 mm. Okruglom modlicom ili manjom cašom vaditi krugove, pa ih reati u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci u rerni zagrejanjoj na 150 stepeni oko 15 minuta vodeći računa da ostanu svetle. Peceno testo ostaviti da se ohladi.

Uzimati po dva kruga i spajati ih pekmezom po želji.

Uvaljati ih u šecer u prahu.

Savet