Vanilice (21)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **60 g**gustina
- **210 g**putera
- **60 g**mlevenih badema
- **90 g**šecera u prahu
- **2**žumanceta

Za filovanje:

- **200g** džema od kajsija

Za posipanje:

- **50 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Brašno, gustin, šecer u prah pomešati, dodati mleveni badem, žumanca i puter isecen na listove. Zamesiti testo uviti ga u pvc foliju i ostaviti 1h u frižideru. Posle sat vremena na pobrašnjavljenoj radnoj površini razviti testo tanko pa modlicom ili cašom vaditi krugove Reati na pek papir odmaknute jedne od drugih i peci 7 minuta na 200 stepeni. Ohlaene kružice premazati džemom spajati po dva uvaljati u prah šecer zamirisan vanilinim šecerom. Prijatno.

Savet