

## **Vanilice (22)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** gmasti
- **4** kašike šecera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1** limun - sok
- **500** gbrašna
- džem

### **Priprema**

Penasto umutiti 200 g masti sa 4 kašike šecera. Zatim dodati jedno celo jaje, jedno žumance i sok od jednog limina. Zamesiti sa 500 g brašna. Oklagijom razvuci koru debljine pola centimetra. Vaditi vanilice i reati u pleh i peci. Pecene vanilice premazati džemom, sastaviti dve i dve i uvaljati ih u prah šecer zamirisan vanilom.

### **Savet**

Pleh možete podmazati mašu ili staviti pek papir.