Vanilice sa pekmezom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **180 g**margarina
- **1**jaje
- **1**žumance
- **1**limun - rendana kora
- **200 g**šecera
- **350 g**brašna

Za fil:

- **200 g**pekmeza

Za posipanje:

- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Umutiti omekšali margarin sa jajima, dodati šecer i koru limuna, mutiti mikserom. Dodavati brašno pa rukom umesiti testo.

Podeliti testo na dva dela, formirati jufke i ostaviti ih u frižideru bar pola sata.

Oklagijom rastanjiti jufku na 3-4 mm debljine, pa modlom vaditi željene oblike.

Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 7-8 minuta (treba da ostanu bele).

Ispecene i ohlaene spajati pekmezom.

Posuti šecerom u prahu.

Savet

Preukusne, brze i jednostavne. Prijatno