

Vanilice (23)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g masti
- 5 kašika šecera
- 2 žumanca
- 1 caša (od jogurta) mlevenih oraha
- 1 mala šolja od kafemleka
- 500 g brašna

...i još:

- prah šecer
- džem

Priprema

Mast penasto umutiti. Dodati žumanca i mutiti još malo. Zatim dodati šecer i mutiti dok se šecer ne otopi. Na kraju dodati mleko, orahe i brašnom zamesiti testo. Testo ne treba da se lepi za ruke, ali ne sme da bude ni previše tvrdo. Testo prebaciti na radnu površinu, razviti koru debljine 1/2 cm i manjom kašicom vaditi vanilice. Staviti u pleh, preko papira za pečenje i peći u zagrejanoj rerni 15-20 minuta. Spajati po dve džemom i valjati u prah šecer.

Savet