Vanilice sa pavlakom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **3**žumanca
- **6 kašika**kisele pavlake
- **300 g**masti
- **8 kašika**šecera
- **1/2 kašike**arome vanile
- **700 g**brašno
- **300 g**džem po izboru
- **50 g**šecera u prahu
- **1**vanilin šecer

Priprema

U posudu za mucenje staviti žumanca,umutiti sa šecerom. Dodati omekšalu mast, aromu vanile, kiselu pavlaku i dobro sve umutiti.

Nakon toga dodavati polako ostatak brašna i zamesiti glatko testo koje se ne lepi.

Na radnu površinu posuti brašno i razviti testo, ne suviše tanko 5mm debelo. Modlicom vaditi keksice.

Reati u pleh obložen pek papirom.

Peci u zagrejanoj pecnici na 180 stepeni 10 minuta, cim vidite da pocinju da rumene i dno požuti vadite iz rerne, treba više da ostanu bele. Kada se ohlade spajajte po 2 sa marmeladom.

Uvaljajte u mešavinu šecera u prahu i vanil šecera.

Savet