

Moje posne vanilice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** prah šećera
- **1,5 dl** ulja
- **250 g** margarina
- **2 kesice** vanilin šećera
- **oko 400 g** brašna
- Za filovanje:
- **po potrebi** džem od višanja ili šljiva
- Za posipanje:
- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Umutite margarin, šećer u prahu i vanilin šećer, dodajte ulje, sve promešajte i zamesite brašnom. stavite testo u frižider da se malo ohladi. Ohlaeno testo razvijte u koru debljine tupe strane noža. Vadite manjom čašom vanilice. Imajte u vidu da se testo malo opusti pri pečenju. Reajte u podmazan pleh ili prekriven pek papirom. Pecite na 180 stepeni desetak minuta. vodite racuna da ostanu bele, da ne pregore. Sacekajte da se malo prohlade, sastavljajte džemom po dve. Odmah valjajte u šećer u prahu sa mirisom vanile. Od ove mere dobijete oko 90-100 vanilica, zavisi kojom čašom ili kalupom secete vanilice.

Savet

Verujte mi na re da od ovog recepta nema boljeg. Po ovom receptu pravim za mrsnu i posnu slavu.