

## Vanilice (25)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Testo:

- **600** gmekog brašna
- **250** gšecera
- **2**jajeta
- **4 velike kašike**kisele pavlake
- **100** gputera
- **100** gmasti
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2** vanilin šecera

#### Za posipanje:

- **malo**šecera u prahu

#### Za filovanje:

- pekmez ukus po želji

### Priprema

Puter, mast i šećer sjediniti pa dodati jaje. Dodati brašno, pavlaku, vanil šećer, prašak za pecivo pa umesiti testo i ostaviti bar 1 sat u frižideru. Odvojiti polovinu testa i razvući na debljinu od 5 milimetara pa vaditi vanilice željenog oblika. Peci oko 8 minuta na 180 stepeni. Zavisno od debljine testa ali svakako treba da ostanu beli. One koji će vam biti odozgo tople uvaljati u prah šećer. Lepiti pekmezom kad se prohlade.

## **Savet**