

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 razvuci 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 ce vam biti odozgo tople uvaljati u prah šećer. Lepiti pekmezom kad se prohlade.

Savet