

# **Vanilice sa anisom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g**brašna
- **60 g**gustina
- **90 g**šecera u prahu
- **210 g**hladnog putera
- **100 g**mlevenih badema
- 2jajeta
- **1 kašicica**anisa

### **Za posipanje vanilica:**

- **1 kesica** vanilin šecera
- **50 g**šecera u prahu

### **Za filovanje:**

- **1/2 teglicedžema** od nara

## **Priprema**

Brašno, gustin, šecer u prahu i mlevene bademe promešati da se sastojci sjedine. Dodati jaja i puter isecen na listice, i mleveni anis pa zamesiti testo. Testo uviti u prijanjajucu foliju i ostaviti sat vremena u frižider. Razviti testo na pobršnjavljenoj radnoj površini na debljinu od oko 0,5 cm., pa modlicom ili cašicom umocenom u brašno vaditi kružice Kružice slagati u pleh, ali da ima malo razmaka izmeu. Peci u ugrejanoj rerni na 200°C,

sedam minuta. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohlade. Ohladjene kružice tanko namazati sa džemom od nara i spajati po dva kružica. Spojene kružice posuti prah-šecerom koji je pomešan sa vanil-šecerom. Prijatno.

## Savet

Ja sam filovala sa džemom od nara ,a možete filovati po ukusu ukuana