

Mak vanilice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **375 g** brašna
- **80 g** mlevenog maka
- **250 g** maslaca
- **1** žumance
- **8 kašika** šećera u prahu
- **2 kašice** rum
- **nekoliko kašika** džem od šljiva

Za posipanje:

- **malo** šećera u prahu

Priprema

Brašno pomešati sa makom i šećerom u prahu. Dodati omekšali maslac i žumance, rum, pa rukom umesiti testo. Kad se svi sastojci sjedine, oblikovati kuglu, umotati u prozirnu foliju i ostaviti na sat vremena u frižider.

Posle tog vremena, rasuci koru i modlom vaditi cvetice. Slagati u tepsiju obloženu pekarskim papirom i peci na 180 stepeni oko 10. tak minuta, gotovi su kad pipnemo prstom po površini keksa, a on se ne lepi. Ne treba da potamne.

Ohladiti kekse, pa one sa rupicom posuti šećerom u prahu. Na pune kekse staviti kašičicu džema, preklopiti keksicama sa rupicom. Najbolji su kad prenoće.

Savet