

## *Baka Jeline mirisne vanilice*



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g (2 šolje)** brašna
- **150 g** masti
- **100 g** šećera u prahu
- rendana korica od limuna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** jaje
- **2 kesice** vanilin šećera
- šećer u prahu za posipanje

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Mast umutiti sa prah šećerom i jajetom penasto, dodati limunovu koricu 1 vanilin šećer, brašno i prašak za pecivo.

Testo dobro izraditi da bude glatko.

Razviti ga za pola cm debljine pa malom kašicom vaditi vanilice i režati u pleh u koji smo stavili pek papir.

Razviti ga za pola cm debljine pa malom kašicom vaditi vanilice i redjati u pleh u koji smo stavili pek papir.

Spajati po dve sa džemom po izboru.

Uvaljati u prah šećer zamirisani vanilicom.

## **Savet**

Mi imamo pravo da se hvalimo i zovemo ih najboljim kolačima na svetu. Kome nisu zamirisale prvi put u detinjstvu i uvek ponovo u životu. Ja samo mogu da potvrdim kad ih ovde delim na kraju sveta, svi domaći su oduševljeni i traže recept. A ovaj je specijalno po receptu moje drage bake Jelene sa bloga Kod bake u Gostima . Inače moja baka ima i svoj YouTube kanal pod imenom Bakina Kuhinja. Ma moja baka Jela je super baka :) I što bi ona rekla: kećeljice, kosica zavezana i krećemo.