

Posne vanilice (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **2** kesicevanil šecera
- **1 cašica od rakijefante**
- **500 g**brašna

Još:

- **po potrebidžem** od kajsije
- **50 g**šecera u prahu

Priprema

U vanglicu dodati margarin sobne temperature, šecer u prahu i vanil šecer penasto izraditi mikserom potom dodati fantu i mikserom sjediniti. Brašno dodati i rukom zamesiti testo. Testo staviti u frižider na 15 minuta.

Razvuci testo debljine 5 mm i seci krugove cašicom od rakije ili kalupom. Reati na tepliju koju obložimo pek papirom. Vanilice peci na 180°C do 200°C oko 7 minuta. Mlake vanilice spajati džemom i valjati ih u prah šecer.

Savet

Od ove smese ispadne oko 60 vanilica.