

## Posne vanilice (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **250 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **2 kesice** vanil šećera
- **1** čašica od rakijefante
- **500 g** brašna

#### Još:

- **po potrebi** džem od kajsije
- **50 g** šećera u prahu

### Priprema

U vanglicu dodati margarin sobne temperature, šećer u prahu i vanil šećer 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 čašicom od rakije ili kalupom. Režati na tepsiju koju obložimo pek papirom. Vanilice peci na 180°C do 200°C oko 7 minuta. Mlake vanilice spajati džemom i valjati ih u prah šećer.

### Savet

Od ove smese ispadne oko 60 vanilica.