

Vanilice sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **60 g** gustina
- **90 g** šecera u prahu
- **210 g** hladnog putera
- **100 g** mlevenih oraha
- 2 jajeta
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1/2 tegla** džema po ukusu

Za posipanje vanilica:

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

Priprema

Brašno, gustin, šecer u prahu i mlevene orahe promešati da se sastojci sjedine. Dodati jaja i puter isecen na listice, vanilin šecer pa zamesiti testo. Testo uviti u prijanjajucu foliju i ostaviti sat vremena u frižider. Razviti testo na pobrašnjavljenoj 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 ugrijanoj rerni na 200°C, sedam minuta.

Izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohlade. Ohladjene kružice tanko namazati sa džemom i spajati po dva kružica. Ja

sam mazala džemom od ananasa i manga. Spojene kružice posuti prah-šećerom koji je pomešan sa vanil-šećerom. Prijatno.

Savet