

## Vanilice (29)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **280 g** brašna
- **250 g** maslaca ili margarina
- **50 g** šećera u prahu
- **3** žumanceta

#### Za spajanje keksica:

- **malopekmeza** od kajsija

#### Za posipanje:

- **malomljevenog** vanilin šećera

### Priprema

Malo sam se poigrala sa keksicima :) Brašno pomešati sa maslacem, (ko koristi margarin može i on) dodati šećer, i žumanca. Zamesiti testo, umotati i ostaviti 1 sat na hladno. Testo razvaljati na pobrašnjenom podlozi, modlom vaditi oblike, slagati u tepsiju na kojoj je papir za pečenje. Ostala su 3 belanceta, puno bi bilo da sam ih sve 3 izlupala u sneg, pa sam prepolovila, dodala 150 gr šećera u prahu, prstohvat soli i nekoliko kapi limuna. Kad je bilo dovoljno čvrsto, stavila u dresing kesu i na pola od ukupne količine keksica stavljala belance. U vruću rernu i peći na 160 stepeni oko 20 minuta. Kad su se keksici ohladili, premazati pekmezom keksic, staviti preko keksic sa belancetom i dopuniti još malo sa pekmezom. Samljeti vanilin šećer i posuti po gotovim keksicima.

Na pola keksica stavljajte belance.

Pre pečenja možete ih i ukrasiti. Ili napravite obične vanilice, kako god keksici su fini.

Mogu dugo da stoje i obavezni su kod mene za slavlja i praznike. :)

**Savet**