

Vanilice (29)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastoјci

Potrebno je:

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

Za spajanje keksica:

- malopekmeza od kajsija

Za posipanje:

- malomljevenog vanilin šecera

Priprema

Malo sam se poigrala sa keksicima :) Brašno pomešati sa maslacem, (ko koristi margarin može i on) dodati šecer, i žumanca. Zamesiti testo, umotati i ostaviti 1 sat na hladno. Testo razvaljati na pobrašnjenoj podlozi, modlom vaditi oblike, slagati u tepsiju na kojoj je papir za pecenje. Ostala su 3 belanceta, puno bi bilo da sam ih sve 3 izlupala u sneg, pa sam prepolovila, dodala 150 gr šecera u prahu, prstohvat soli i nekoliko kapi limuna. Kad je bilo dovoljno cvrsto, stavila u dresing kesu i na pola od ukupne kolicine keksica stavljala belance. U vrucu rernu i peci ma 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 šecer i posuti po gotovim keksicima.

Na pola keksica stavljajte belance.

Pre pecenja možete ih i ukrasiti. Ili napravite obicne vanilice, kako god keksici su fini.

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

Savet