

Novogodišnje vanilice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g maslaca
- 500 g brašna
- 1 žumance
- 1 jaje
- 4 kašike vanilin šecera
- 1 limun sveže cedjen sok
- po ukusu džem za filovanje

Priprema

Maslac penasto umutiti, a zatim dodati žumance i 1 celo jaje, šecer i sok od 1 limuna. Dodati brašno, zamesiti testo i odmah oklagijom razviti koru pola cm debljine. Kalupom za vanilice ili manjom cašom vaditi krugove. Reati ih u podmazan pleh, staviti u rernu i peci 15 minuta na 180 stepeni ostanu bele. Pecene vanilice premazati džemom spajati po dva kružica pa ih uvaljati u šecerom zamirisanim vanilom.

Savet