

Vanilice (30)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **150 g** margarina
- **150 g** masti
- **200 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **1** limun (korica)
- pekmez od šljiva
- prah šećer

Priprema

Mikserom umutiti mast i margarin sa prah šećerom i vanilin šećerom, pa dodati jajeta, rendanu koricu limuna i brašno sa praškom za pecivo. Brašno dodavati postepeno i umesiti glatko testo.

Radnu površinu dobro posuti brašnom pa rastanjiti testo na debljinu od 5 mm. ?ašicom ili kalupom vaditi vanilice i re?ati ih u pleh obložen papirom za pečenje. Na temperaturi od 180 C peći vanilice oko 15 minuta. Prohladiti ih, pa spajati pekmezom i uvaljati u prah šećer. Uživajte u ukusu!

Savet