

Starinske vanilice (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** svinjske masti
- **5 kašika** šećera
- **1** celojaje
- **1** žumance
- **1 manji** limun
- **1/2 kg** brašna
- **po potrebi** džema od kajsija
- **po potrebi** prah šećera
- **1** vanilin šećer

Priprema

Penasto umutite mast, a zatim dodajte jaje, žumance, šećer i sok od limuna. Na kraju dodajte brašno, malo izmešajte varjačom a onda sve prebacite na radnu površinu i dobro umesite rukama. Testo razvucite oklagijom debljine. ašicom ili okruglom modlom vadite krugove, reati u podmazan pleh i peci ih zagrejanom rerni na 180-200 stepeni, ali paziti da ostanu svetle boje.

Još tople vanilice premazati pekmezom i spajati po dve pa ih valjati u prah šećer zamirisani vanilom.

Savet