# *Vanilice sa makom*

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **250 g**margarina
- **130 g**prah secera
- **1**pomorandža - narendana kora
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300 g**brašna
- **200 g**mlevenog maka
- **7 kašika**džema
- **100 g**cokolade

## Priprema

Margarin, prah šecer, kora od pomorandže, vanilin šecer, prah šecer, mleveni mak umesimo da se sastojci lepo sjedine i postepeno tu dodajemo brašno u koje smo umesali prašak za pecivo. Umesimo i dobijemo glatko testo. Ostavimo da odstoji pola sata.

Pobeasnjavimo površinu i testo razvijemo na debljinu 1 cm. Modlicom vadimo male krugove. Reamo u pleh obložen pek papirom. Pecemo od 3 do 5 minuta na 180C.

Kada se keksici ohlade sastavljamo ih džemom.

Otopimo cokoladu sa 1 kašikom mleka, i umacemo pokovinu keksica. Možemo ih posuti i perlicama da budu dekorativniji.

## Savet

Vanilice najbolje ostaviti da prenoi, da bi odmekšale.