

Mamine sipkave vanilice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** svinjske masti
- **100 g** kristal šećera
- 2 žumanceta
- 1 jaje
- **1 kesica** vanilin šećera
- 1 limun - korica
- **500 g** brašna

Za fil:

- **200** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **po potrebi** marmelada - šljiva - kajsija

Priprema

Penasto umutiti svinjsku mast sa šećerom. Zatim dodati dva žumanceta i jedno celo jaje, rendanu koru od jednog limuna, opet mikserom neprekidno mutiti i sjediniti smesu. Na radnoj površini isipati brašno, napraviti malo udubljenje, sipati svu umucenu smesu od masti i jaja. Rukama zamesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Testo uviti u prozirnu foliju i ostaviti u frižideru na 30 minuta. Oklagijom razvuci koru debljine 5 mm, modlicom ili rakijskom čašicom vaditi male krugove.

Testo koje ostaje ponovo premesiti rastanjiti oklagijom i ponovo vaditi male krugove vanilice. Vanilice poreati

na pleh od šporeta, sa malim razmakom, jer vanilice malo narastu kad se peku. Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 10-15 minuta, vanilice da ostanu svetlije da ne požute previše.

Pecene vanilice ostaviti malo da se ohlade i stegnu. Vanilice dok su još mlake premazati sa jedne strane džemom od šljiva ili marmeladom po želji, zatim spojiti sa drugom vanilicom i blago pritisnuti da se lepo spoje jedna za drugu. Vanilice zatim uvaljati u prah šećer, složiti u limenoj kutiji ili kutiji od kartona.

Savet

Pleh ne podmazivati i ne oblagati masnim papirom. Nije potrebno jer su vanilice same po sebi masne i ne se zalepiti za dno pleha.