

## ***Najbolje posne vanilice***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** margarina
- **130 g** prah šećera
- **1** vanilin šećer
- **60 g** mljevenih oraħa
- **1/2** limuna
- **450-500 g** brašna

#### **i još:**

- **po ukusu** džem ili marmelada
- **za posip** prah šećer

### **Priprema**

Pjenasto umutiti margarin i prah šećer. Dodati ribanu koricu i sok od pola limuna. Dodati i vanilin šećer, kao i mljevene oraħe.

Postepeno dodavati brašno. Zamijesiti tijesto, koje se ne lijepi za ruke. Razvaljati tijesto, pa modlicom vaditi oblike.

Redati u pleh, obložen papirom za pećenje. Peci na 180 C, nekih 7-10 minuta.

Tople spajati džemom ili marmeladom, pa uvaljati u prah šećer.

## **Savet**