

Najbolje posne vanilice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **130 g** prah šecera
- **1** vanilin šecer
- **60 g** mljevenih oraha
- **1/2** limuna
- **450-500 g** brašna

i još:

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

Priprema

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

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

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

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

Savet