Grancle (2)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**masti ili putera
- **1**jaje
- **1**žumance
- **75 g**šecera
- **1**vanil šecer
- **1**limun (kora strugana)
- **200 g**mlevenih oraha
- **500 g**brašna

Za nadev:

- **po potrebi**džem od kajsija ili šipka

Za posipanje:

- **100 g**šecera u prahu
- **1**vanil šecer

Priprema

U ciniji mikserom par minuta mutiti mast da bude sasvim bela pa dodati šecere. Mutiti dalje dodajuci jaje, žumance, limunovu koricu, orahe i na kraju brašno. Rukama zamesiti testo da se sve lepo sjedini. Ostaviti pola sata do sat u frižideru da odstoji. Onda uzeti testo i istresti na radnu površinu sa vrlo malo brašna.

Oklagijom razvuci testo na debljinu pola cm. Može se testo podeliti na dva dela, dok s jednim radite drugo nek stoji u frižideru jer je lakše raditi sa hladnim testom.

Modlom ili cašicom vaditi kružice. Ja to radim sa filterom za caj. Promer treba da bude 2,5-3 cm.

Izvaene kružice reati u pleh obložen pek papirom. Sve dok ima testa vaditi kružice. Ostatke testa uvek malo premešiti i vaditi kružice.

Peci ih na 175-180'C oko 15 minuta da ostanu svetle boje.

Pecene malo prohladiti pre sipanja u ciniju ili neku tepsiju da se ne bi lomile. Možete ih ostaviti i u plehu ako ih imate dovoljno. Prohlaenim kružicima premazati donju stranu džemom pa spojiti sa drugim kružicem.

Kad ih sve spojite onda svaku granclu uvaljati u mešavinu prah šecera i vanil šecera.

Grancle (vanilice) su lepše što duže stoje. Najbolje ih je držati u vecoj limenoj kutiji, mogu dugo da stoje. Ove sa slike su u plasticnoj jer sam ih nosila na poklon.

Savet

Grancle su bogatija verzija vanilica jer sadrže i orahe. Još jedan stari recept za divne kolaie koji se tope u ustima. Po nazivu jasno je da su na ove prostore stigli u vreme Austrougarske. Ako neko pravi sa margarinom obavezno dodati kašiku masti jer ne samo zbog koliine masnoe ve i zato što mast ini da se vanilice tope u ustima. Pre 4 g , na jednom takmicenju, vanilice su pobedile kao najlepši sitni kola na svetu! To ne udi jer su toliko ukusne da su to i drugi prepoznali.