

Vanilice sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **200 g** masti
- **5 kašike** kisele pavlake
- **2** žumanca
- **4 kašike** šećera
- **po ukusu** rendana korica limuna

Za premazivanje:

- **po ukusu** džem od kajsija

Za posipanje:

- **po ukusu** šećera u prahu

Priprema

Umutiti mast sa šećerom da postane penasto. Dodati žumanca i još malo mutiti pa dodati kiselu pavlaku i rendanu koricu limuna. Dodati brašno i umesiti testo. Potom razvuci na pobrašnjenoj površini koru debljine oko pola do jednog centimetra, pa vaditi rakiskom čašicom male pogacice. Redjati u pleh obložen papirom i peci na 180 stepeni oko 15-20 minuta, da ostanu bele. Pecene vanilice premazati džemom dok su tople i sastavljati dve po dve, pa uvaljati u prah šećer zamirisan vanilom.

Savet