

## **Bakine vanilice (2)**



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** masti
- **1** jaje
- **1** žumance
- **5 kašike** šećera
- **200 ml** mleka
- **4 kesice** vanil šećera
- **500 g** brašna
- **po potrebi** džem
- **po potrebi** šećer u prahu

### **Priprema**

Mast, šećer i vanil šećer umutiti žicom za mucenje dok ne pobeli i šećer se istopi.

Kad dobije kremasto belu boju dodati jaje i žumance. (Ja sam dodala i 1 kašiku rendane korice limuna). Sve izmešati.

Postepeno dodavati brasno da se dobije mekano testo koje se ne lepi.

Testo prebaciti na radnu površinu posutu brašnom i umesiti. Razvuci oklagijom koru debljine 1-2 cm. Rakijskom čašicom vaditi krugove. Ja sam jedan deo krugova pravila rakijskom čašicom, a ostatak krugova malom šoljicom za kafu.

Redjati u pleh na pek papiru. Peci na 180 C oko 10-15 minuta.

Voditi racuna da ne pregore i postanu žuti. Na tacno 12 minuta pecenja na 180 C dobila sam ovako bele i lepo pecene unutra.

Vruce krugove spajati dzemom po izboru (moj izbor je bio džem od višanja) i posipati šećerom u prahu.

Vanilice redjati u ciniji sa poklopcem. Prohlažene vanilice poklopiti da se ne suše. Odlican izbor kolaca za sve vrste posluženja!

## **Savet**

Ovo je recept iz knjige moje bake. Znete one male sveske sa požutelim stranicama. Tu ima najboljih recepata. Mere su mala šoljica za kafu, brašno po potrebi. I nema objašnjenog postupka kako se pravi. Naravno tu je mama koja godinama pravi vanilice po bakinom receptu pa mi je objasnila postupak. Veoma su ukusne, prhke i tope se u ustuma. Od navedene mere dobiju se 40 vanilica.