

Bakine vanilice (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmasti
- **1** jaje
- **1** žumance
- **5** kašikešecera
- **200 ml** mleka
- **4** kesicevanil šecera
- **500 g** brašna
- **po potrebi**žem
- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Mast, šecer i vanil šecer umutiti žicom za mucenje dok ne pobeli i šecer 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 cašicom vaditi krugove. Ja sam jedan deo krugova pravila rakijskom cašicom, 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. Prohlaene vanilice poklopiti da se ne suše. Odlican izbor kolaca za sve vrste posluženja!

Savet

Ovo je recept iz knjige moje bake. Znate 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.