

Vanilice cvetici



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti ili margarina
- **70 g** šećera
- **2 kesice** vanil šećera
- 1 jaje
- 1 žumance
- **1/2 rendane korice i sredine** zamrznutog limuna
- **400 g** belog brašna

Još:

- **po potrebi** džem od drenjina
- **100 g** šećera u prahu
- **2 kesice** vanil šećera

Priprema

Mikserom ili žicom za mucenje umutiti mast ili margarin sa šećerom i vanil šećerom. Kad masa postane bela i kremasta dodati jaje, žumance i narendanu koricu i sredinu limuna. Izmešati.

Postepeno dodavati brašno i umestiti mekano testo koje se ne lepi. Testo prebaciti na radnu površinu i premesiti. Razviti testo debljine 0.5 cm. Modlom u obliku cvetica vaditi kolacice tako da jedan kolacic bude ceo, a drugom kolacicu manjom modlom izvaditi krug u sredini. Reati u pleh obložen pek papirom. Peci u rerni zagrejanjoj na 180 C nekih 10-15 minuta. Povremeno proveriti da ne zagore.

Vruce kolacice spajati džemom od drenjina tako da dole bude ceo cvet, a odozgo cvet sa rupom na sredini. Izmešati vanil šećer sa šećerom u prahu i uvaljti vanilice. Vanilice redjati u ciniji sa poklopcem. Ostaviti da odstoje bar jedan dan i poslužiti! Prijatno!

Savet