

Vanilice po bakinom receptu



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **200** gmasti
- **4** supene kašikešecera
- 4žumanceta
- 1vanilin šecer
- **20-25** kašika brašna
- **1/2** kafene kašicicepraška za pecivo
- **1** cašica rakije

Za premazivanje:

- **malodžema** po želji

Za posipanje:

- **malošecera** u prahu

Priprema

Mast staviti u posudu i oprati je u 9 voda (sipati malo vode u mast i mešati, zatim prosuti vodu i postupak ponoviti 9 puta). Zatim u mast dodati žumanca, pa zatim šećer i vanilin šećer, zatim čašicu rakije i na kraju brašno. Umesiti meko testo koje se ne lepi za prste. Ostaviti ga da odmori što duže možete. Testo razviti i vaditi krugove čašom željene veličine. Peci ih na 180 stepeni dok ne dobiju bleđu žutu boju. Ostaviti ih da se malo ohlade i zatim ih puniti džemom i uvaljati ih u šećer u prahu.

Savet

Vanilice tek prohladjene valjati u šećer u prahu da se šećer ne bi otopio.