

Najbrže, najlepše vanilice sa mašcu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmasti
- **1** caša jogurta
- **1** kg brašna

Još:

- **po potrebidžem**
- **po potrebi** šefer u prahu

Priprema

U posudu staviti mast pa ga kašikom mutiti malo da omeša. Zatim sipati cašu jogurta i isto kašikom izmešati da se sjedini.

Dodati trecinu brašna pa mešati brzo kašikom da mast upije, zatim dodati još malo brašna pa opet sjediniti. Dodavanjem ostatka brašna rukom umesiti testo.

Uzeti polovinu testa, a drugu staviti u frižider. Na brašnom posut što razviti ne previše taknu koru, i cašicom koja je utopljena u brašno vaditi keksice. Reati ih u pleh sa pek papirom i peci u zagrejanoj rerni da blago požute.

Ostatak testa premešti pa opet na lepo pobrašnjenom stolu razviti koru i vaditi keksice.

Zatim uzeti drugi deo testa iz frižidera i isto uraditi i sa njim. Kada ste utrošili svo testo i ispekli sve keksice ostaviti da se malo prohlade pa spajati džemom po dve i valjati u prah šecer.

Od ove kolicine sam ispekla dva velika pleha od šporeta, i to reala sa baš malo razmaka kao što možete videti na slici i još jednu tepsiju.

Dobije se basšpuno vanilica, zavisno od velicine caše i od toga koliko tanko razvijete testo, ali ja sam dobila oko 70-80 vanilica. I necete verovati sutradan ujutru ih je bilo 9.

Trebalo je spojiti sve ovo.

Savet

Ja lepše vanilice nisam ni probala ni napravila. Ne menjam recept više nikada. Sa samo par sastojaka tako divne vanilice. Bez jaja, ulja... ne mogu vam opisati ukus, ja sam se oduševila. Sipkave, prave starinske sa mašu. A pri tom se ne raspadaju i ne lome prilikom spajanja, kako sam imala situacija ranije, dok spojim i uvaljam, raspadnu se. Sa ovim ne, raspadaju se i tope samo u ustima. Slatke taman koliko treba :) sada vidim da je sheer u testu zaista bespotreban. Sasvim dovoljan džem i sheer za valjanje. Verujte :) Toplo preporuujem, neete se pokajati i neete menjati recept. :)