

Vanilice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g margarina
- 125 g masti
- 100 g šećera u prahu
- 2 kesice vanil šećera
- 1 rakijska čašica mleka
- 500 g brašna

Ostalo:

- po potrebi marmelada
- 50 g šećera u prahu

Priprema

U vanglicu staviti margarin i mast sobne temperature, vanil šećer i šećer u prahu mikserom penasto umutiti. Zatim dodati mleko i mikserom lepo sjediniti. Isključiti mikser dodati brašno i mešati varjačom pa na kraju rukom dok se nedobije lepo testo da na stranicama vanglice i na rukama ne bude ništa. Testo staviti pola sata u frižider. Razvuci testo i vaditi modlicom ili čašicom krugove. Peci na 160°C. Voditi računa da ostanu svetle. Gotove vanilice ohladiti pa spajati sa marmeladom i valjati u šećer u prahu.

Savet

Tope se u ustima, predivne vanilie.