

Posne vanilice (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g**posnog margarina
- **120 g**šecera u prahu
- **400 g**brašna
- **1**limun
- **50 g**mlevenih oraha

Za spajanje:

- **po potrebi**đžem

Za valjanje vanilica:

- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Priprema testa: Mikserom umutiti margarin i šecer u prahu. Dodati rendanu koru od limuna i od celog ceenog limuna dodati polovinu soka. Umešati mlevene orahe, postepeno dodavati brašno i lagano umutiti mikserom.

Testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i oklagijom razviti u veliki krug. Okruglom modlom (ili rakijskom cašicom) vaditi krugove. Reati ih u pleh obložen pek-papirom. Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 7-10 minuta (voditi racuna da ostanu bele). Izvaditi pleh iz rerne i ostaviti da se ohlade.

Spajati ih džemom, valjati ih u šećer u prahu, servirati i poslužiti.

Savet

Fantastinog su ukusa, tope se u ustina. Možete praviti i mrsnu varijantu, samo zamenite posni margarin obinim ili maslacem. Džem možete koristiti po sopstvenon želji, ali je moj predlog da to bude džem od kajsije. Koristila sam domai džem od kajsije koji sam ja kuvala i-savršene su. Opet, stvar je ukusa. Na Vama je da odluite. Svakako dobijate ukusne vanilice. Prijatno!