

Posne vanilice (7)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** ulja
- **150 g** šecera
- **70 g** otopljene čokolade
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **120 g** mlevenih oraha
- **4 kašika** džema od šljiva
- **250 g** brašna
- **po želji** vanilin šećer
- **po želji** šećer u prahu

Priprema

Pomešati ulje i šećer pa potom dodati otopljenu čokoladu i mleven orah. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i umesiti testo. Testo nije baš kompaktno pa kad razvijate oklagijom dodajte po malo brašna. Rastanjiti testo oklagijom i cepom od vode vaditi krugove. Reajte ih u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Peci na 180 C oko 10-15 minuta.

Dobro ohladiti i hladne vaditi iz pleha. Spajati po dve džemom.

Vanilice po želji možete uvaljati u šećer u prahu i vanilin šećer.

Tope se u ustima. Prijatno!

