

Vanilice sa makom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmasti
- **500** gbrašna
- **1** žumance
- **200** gmaka
- **1**jaje
- **4** kašikešecra
- **1**limun - sok

Za filovanje:

- **400** gpekmeza po ukusu

Priprema

Mast penasto umutiti, a zatim dodati žumance, jedno celo jaje, šecer, mak i sok od jednog limuna. Potom dodati brašno, izruciti sve na dasku za mešenje, zamesiti testo i oklagijom razvuci koru 1/2 santimetra debelu.

Kalupom za vanilice ili rakijskom čašom vaditi pogacice, pa onda posuti mlevenim orasima, reati u pleh, staviti u rerun i peci. Pecene vanilice premazati pekmezom, sastaviti dve i dve, posuti ih šecerom u prahu i služiti.

Savet

Ja sam koristila pekmez od kajsija.