

Vanilice (33)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **200** gmasti
- **500** gbrašna
- **1** žumance
- **500** gbrašna
- **1** žumance
- **1** celo jaje
- **4 kašike**šecera
- **1**limun - sok

Za filovanje:

- **200** gpekmeza od kajsija

Za posipanje:

- **100** gšecera u prahu

Priprema

Mast penasto umutiti, a zatim dodati žumance, jedno celo jaje, šećer, 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 cašom 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 šećerom u prahu i služiti.

Savet