Bakine vanilice



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**masti
- **200 g**šecera
- **800 g**brašna
- **1**vanilin šecer
- **1/2**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **1 dl**mleka
- **malo**soka od limuna
- rendana kora pola limuna

Priprema

Umutiti mast sa šecerom zatim dodati jaja, mleko, vanil-šecer i prašak za pecivo. Nacediti malo soka od limuna i dodati rendanu koru od limuna. Sve sastojke dobro sjediniti i dodati brašno.

Uzimati vece loptice testa, stavljati u mašinu (tj. vodenica za meso sa kalupom) i praviti oblike po želji.

Redjati u podmazani pleh i peci na 180 C 25 minuta. Ohladjene kolace posuti šecerom u prahu.

Savet