

Starinske vanilice



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **3 kašike** šecera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1/2** limuna - sok
- **1** limun - kora
- **450 g** brašna
- **2 kesice** vanilin šecera
- **250 g** šecera u prahu
- **250 g** džema od šljiva

Priprema

Umutiti mast sa 3 kašike šecera, jednim celim jajetom i jednim žumancetom, sokom od polovine limuna i narendanom korom od jednog limuna (koru rendati na sitno rende).

Dodati 450 g brašna i zamesiti testo.

Pobrašnjaviti radni deo i razvuci testo. Rernu zagrejati na 180 C.

Modlicama vaditi vanilice, reati ih na pleh i peci u namašćenom plehu dok ne porumene. Ispocene vanilice ostaviti da se prohlade.

U velikom dubokom tanjiru pomešati vanilin šećer i šećer u prahu. Prohlaene vanilice tretirati na sledeći način: Jednu vanilicu premazati džemom i preklopiti drugom vanilicom. Ovako formiranu vanilicu uvaljati u prethodno pomešanom prah šećeru i vanilin šećeru.

Savet

Testo ne bi trebalo da bude predebelo, međutim to zavisi od Vaše želje. Ukoliko volite deblje vanilice, preporučujem manje kalupe (npr. ep neke manje flaše). Ja koristim ašicu za rakiju.