Domace vanilice (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**masti
- **4 kašike**šecera
- **1**žzumance
- **1**celo jaje
- **1** limun - sok i korica
- **500 g**brašna
- džem
- šecer u prahu
- vanil šecer

Priprema

Mast penasto umutiti, a zatim dodati žumance i jedno celo jaje, sok i rendanu koru limuna. Sad usuti brašno, zamesiti testo i ostaviti malo da se odmori. Potom razvuci na pobrašnjenoj dasci koru debljine oko pola do jednog centimetra, pa vaditi modlom male pogacice. Reati u podmazan pleh i peci na 180 stepeni oko 15-20 minuta, paziti da ostanu bele. Pecene vanilice premazati pekmezom i sastavljati dve po dve, pa uvaljati u prah šecer zamirisan vanilom.

Savet

Možete umesto 500 g brašna staviti i 400 g brašna, a 100 g mlevenih oraha.