

Posne vanilice

:)

1 Penasto umutiti margarin i prah secer. Izrendati (naribati) koricu limuna i iscediti ceo limun u masu. Dodati vanil secer i orahe. Postepeno dodavati brasno da se zamesi ujenacena, ne previse tvrda masa.

2 Razoklagijati testo i vaditi okruglom modlom vanilice.

3 Poredjati na pek papir u pleh i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, 5-10 minuta. Voditi racuna da vanilice ne promene boju. Vaditi ih dok su bele.

4 Tople spajati dzemom od kajsija i valjati u prah secer.

5

Napomena:

Prijatno :o)



Sastojci:

margarina 500g

prah secera 250g

limun 1

vanilin secera 2 kesice

oraha 100g

brasna 1kg

dzem od kajsija

jos malo prah secera