

Tortelina

tortelina.blogspot.com



Mak vanilice

Sastojci:

250 g maslaca ili margarina, sobne temperature

130 g secera u prahu

1 vanili secer

300 g brasna

200 g mlevenog maka

pekmez/dzem po izboru

Priprema:

Ukljuciti rernu da se zagreje na 170 stepeni. Dva, tri velika pleha obloziti papirom za pecenje.

Izmiksati maslac/margarin sa secerom u prahu i vanili secerom. Dodati brasno i mleveni mak te rukom umesiti testo.

Podeliti testo na nekoliko delova te, jedan po jedan, razvijati izmedju dva komada plasticne folije. Odstraniti gornju foliju i, okruglim sekacem, iseci krugove. Redjati krugove u pripremljene plehove i peci, u zagrejanj rerni 8-10 minuta.

Ostaviti pecene keksice u plehu da se malo prohlade, nakon pecenja ce biti meki, a zatim ih prebaciti na zicu ili tacnu da se ohlade u potpunosti.

Ohladjene keksice spajati pekmezom/dzemom po zelji. Sloziti ih u metalnu kutiju i cuvati do upotrebe.