

## VANILIN CVJETIĆI ZA SARU

- 35 dkg glatkog brašna
- 5 dkg šećera u prahu
- 25 dkg margarina

Od sastojaka umijesite tijesto. Razvaljajte ga i izrežite kalupom. Pecite na laganoj vatri. Ja stavim na 130 C sa ventilatorom i pečem petnaestak minuta. Cvjetići moraju ostati svijetli, zato pripazite da ne bi požutili ili ne daj Bože izgorili. Pečene cvjetice lijepite marmeladom pa ih pospite sa šećerom u prahu koji ste malo aromatizirali vanilija šećerom.

Savjet: Ja u pola kilograma šećera u prahu stavim jedan vanilija štapić i imam aromatiziranog šećera u prahu za po života.

U slast svima i nadam se da će te u njima uživati kao i moja Sara!!!!

