

## ***Badem kocke***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **I kora:**

- **150** g putera
- **150** g šecera
- **150** g mlevenog badema
- **80** g brašna
- **4** belanceta

#### **II kora:**

- **4** žumanceta
- **5 kašika** šecera

#### **Premaz:**

- **10 kašika** pekmez od kajsija
- **100** g mlevenog badema

### **Priprema**

Penasto umutiti puter i 150 g šecera. Dodati 150 g mlevenog badema i 80 g brašna. Na kraju lagano umešati sneg od 4 belanceta. Sipati u podmazan pleh.

Penasto umutiti 5 kašika šećera sa 4 žumanceta. Premazati preko prvog testa i staviti u rernu da se pece.

Peceno testo premazati pekmezom od kajsije dok je još vruće, a zatim posuti sa 100 g mlevenog badema.

## **Savet**