

Marokanski keks od badema



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** badema - blanširanog (oljuštenog)
- **150 g** šećera u prahu
- **2** jajet
- **1** rendana kora limuna
- **1** vanilin šećer

Priprema

Blanširani badem samleti sa malo šećera u prahu (50 g).

Dobijeno brašno od badema i šećera u prahu pomešati sa ostatkom šećera, vanilin šećer i rendanom korom od limuna.

U te sve izmešane sastojke dodati dva jaja i rukom dobro umesiti. Dobijenu loptu testa staviti oko pola sata u zamrzivac.

Posle pola sata od testa pravimo mlale loptice velicine lopte za stoni tenis. Pre nego što ih reamo u pleh obložen pek papirom uvaljamo ih u šećer u prahu. Svaku lopticu malo pritisnemo prstom na sedinu, a tupim delom noža napravimo krst i stavimo jednu polovinu badema.

U zagrejanu rernu na 180 C pecemo ih 30 minuta.

Savet

Keks jesti dok je topao, prosto se "topi" u ustima. Prijatno