

## Zvezdice sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **125 g** mlevenih badema
- **100 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **160 g** putera
- **1** jaje
- **200 g** džema od kajsija

### Priprema

Zamesiti testo od brašna, badema, šećera u prahu, vanil-šećera, omekšalog putera i jajeta. Zatim testo zamotati u providnu foliju za domaćinstvo i ostaviti da se hladi u frižideru dva sata. Na radnoj površini posutoj brašnom, testo oklagijom razvaljati na debljinu oko 4 mm. Kalupom u obliku zvezde vaditi kolacice, pa na polovini manjim kalupom napraviti rupu na sredini. Pleh obložiti pek-papirom i u njega poređati kolacice. Peci na 170 C, oko 12 minuta. Cele kolacice premazati džemom i preklopiti onima s rupom.

### Savet

Ovako pripremljene kolačiće držati u limenoj kutiji. Mogu da stoje i do 30 dana, ako se ne pojedu.