Najlepši poljupcici



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **100 g**mlevenih oraha
- **1**žumance
- **1**jaje
- **1 kašika**masti
- **250 g**margarina
- **50 g**mlevenih lešnika
- **50 g**mlevenih badema
- pekmez po želji
- rendana kora jednog limuna
- šecer u prahu
- vanilin šecer

Priprema

Umesite testo od svih sastojaka, osim pekmeza i šecera u prahu i razvucite koru. Vadite okruglom modlom male pogacice. Stavljajte ih na podmazan pleh i pecite, tako da ostanu svetle. Ohladite, sastavljajte po dve pekmezom i uvaljajte ih u prah šecer, pomešan sa vanilin šecerom.

Savet