

Badem kolacici



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** brašna
- **150 g** šecera
- **2** jajeta
- **1 kašika** ekstrakta od vanile
- **1 prstohvat** soli
- **350 g** brašna
- **po potrebi** marmelada od kajsija i šljiva
- **100 g** sirovih badema

Priprema

Bademe potopite u toploj vodi, a zatim ih oljuštite i na krupno usitnite u seckalici.

Mikserom penasto umutite margarin i šecer, pa dodajte žumanca, so i ekstrat od vanile.

Na kraju dodajte brašno pa rukom zamesite testo.

Od smese napravite 40 kuglica. Oblikovane kuglice umocite u umucena belanca pa ih zatim uvaljajte u seckane bademe.

Gotove kuglice složite u pleh obložen papirom za pečenje, a zatim svaki kolac pritisnite palcem po sredini.

Napunite polovinu marmeladom od kajsija, a drugu polovinu marmeladom od šljiva.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Savet