Vanila Kipferl



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje**brašna
- **1 šolje**šecera u prahu
- **2**žumanceta
- **200 g**hladnog putera
- **80 g**pecenih, mlevenih badema
- **1 kašicica**vanila ekstrakta
- **naprstak**soli
- **100 g**šecera u prahu (za posipanje)

Priprema

Pripremimo sastojke.

Promešamo brašno, izmlevene bademe, so, šecer u prahu, dodamo žumanca i vanila ekstrakt, promešamo. Sada dodamo puter, koji ja prvo izrendam. Brže se spoji sa ostalim sastojcima.

Napravimo od testa loptu, zavijemo u plasticnu foliju, oko 30 minuta ostavimo u frižideru. Predgrejem rernu 30 minuta na..170°C. Od testa napravimo male loptice i formiramo ih u vidu polumeseca. Poreamo na papir za pecenje i pecemo oko 15 minuta.

Ostavimo da se malo ohlade, pa ih pospemo obilno sa šecerom u prahu. uvamo u zatvorenoj kutiji.

Savet

Od svih kolaia koje peem za praznike krajem godine. Ove kflice najvie volim, Jela sam ih jedne godine prilikom posete Nemakoj i od tada su obavezno na stolu sa ostalim sitnim kolaima, Po receptu: Ispržimo prvo bademe..i kua zamiriše rajski.