

Vešticji prsti



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **150 gomekšalog margarina**
- **200 gmlevenih badema**
- **300 gbrašna**
- **100 gšecera**
- **30 badema**

Za glazuru:

- **10 gcokolade**
- **1 kašicica ulja**

Priprema

Pripremiti sastojke.

U posudu za mešenje staviti margarin, jaja i šefer, mutiti mikserom, dodati mlevene bademe, a zatim i brašno. Rukom umesiti testo.

Testo podeliti na 30 delova. Formirati valjke debljine prsta, a dužine 10 cm.

Svaki 'prst' pritisnuti tako da se dobiju dva zglavka, njih nožem zaseći, a zatim utisnuti badem na kraju 'prsta'.

Poreati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 10 minuta.

Gotove prstice izvaditi na tacnu. Ostaviti ih da se ohlade. okoladu otopiti, pa cetkicom 'nalakirati nokte' (ja sam koristila novu cetkicu kojom se nanosi senka na oci :))

Poslužiti kada se cokolada stegne.

Prijatno!

Savet

Savršeni keksii za Halloween.