

## **Probušena srca**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 230 g brašna
- 280 g maslaca
- 180 g šecera
- 180 g mlevenih badema
- 1/2 kašicice cimeta

#### **Nadev:**

- 3 kašike džema od jagoda
- 3 kašike džema od kajsija

#### **Za posipanje:**

- 2 kašike šecera u prahu

### **Priprema**

Od brašna, maslaca, šecera, badema i cimeta umesiti glatko testo. Razvuci ga na površini posutoj brašnom da bude 3 mm debelo. Modlicom u obliku srca (ili neki drugi oblik) seci testo. Jednoj polovini isečenih srca manjom modlicom praviti rupice u sredini.

U maslacem namazani pleh poreati sva srca i peci na 180°C, petnaestak minuta. Izvaditi ih iz pleha na tacnu da se hlade.

U sredinu svih srca bez rupica staviti po pola kašicice džema od jagoda. Na srca sa rupicama staviti po pola kašicice džema od kajsija. Poklopiti ih srcima sa rupicama tako da se vidi džem. Posuti šecerom u prahu.