

Kiflice od badema



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g brašna
- 150 g butera
- 150 g badema
- 200 g šećera u prahu
- 50 g čokolade
- 2 jajeta
- kora od limuna
- malo mleka
- malo soli

Priprema

Umesiti 150 g brašna sa 150 g butera, 150 g obarenog, oljuštenog, osušenog i samlevenog badema, 200 g šećera u prahu, jednim tvrdo kuvanim i propasiranim žumancetom, jednim presnim jajetom, 50 g čokolade, malo soka i korom od jednog limuna i malo mleka. Sve to dobro zamesiti i ostaviti da se testo odmori. Razvuci ga oklagijom i iseci na četvrtaste komadice. Svaki kvadrat zaviti u obliku kiflice, pa svaku kiflicu umociti u razmuceno belance i uvaljati u samlevene bademe. Peci kiflice da ostanu bele, pa ih uvaljati u šećer zamirisani vanilom.