

# **Marokanski keks od badema**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**badema - blanširanog (oljuštenog)
- **150 g**šecera u prahu
- **2**jajet
- **1**rendana kora limuna
- **1**vanilin šecer

## **Priprema**

Blanširani badem samleti sa malo šecera u prahu (50 g).

Dobijeno brašno od badema i šecera u prahu pomešati sa ostatkos šecera, vanilin šecer i rendanom korom od limuna.

U te sve izmešane sastojka dodati dva jaja i rukom dobro umesiti. Dobijenu loptu testa staviti oko pola sata u zamrzivac.

Posle pola sata od testa pravimo mlale loptice velicine lopte za stoni tenis. Pre nego što ih reamo u pleh obložen pek papirom uvaljamo ih u šecer u prahu. Svaku lopticu malo pritisnemo prstom na sedinu, a tupim delom noža napravimo krst i stavimo jednu polovinu badema.

U zagrejanu rernu na 180 C pecemo ih 30 minuta.

## **Savet**

Keks jesti dok je topao, prosto se "topi" u ustima. Prijatno