

Bademcici



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **320 g** margarina
- **160 g** šećera u prahu
- **160 g** mlevenih oraħa
- **400 g** brašna
- **3 kašike** kakaa
- **1 kesica** vanilin šećera
- **3** belanceta
- **oko 30** modli u obliku badema

Fil:

- **250 g** margarina
- **160 g** šećera u prahu
- **3** žumanceta
- **100 g** mlevenih oraħa

Priprema

Umutiti, margarin sa belancima, vanilin šećerom i šećerom u prahu. U posebnu ciniju izmešati brašno, mlevene oraħe, i kakao, pa postepeno dodati umucenom margarinu. Sve lepo sjediniti, umesiti. Od testa napraviti loptice velicine klikera, i u modlici formirati. Peci 10 minuta na 220 C. Žumanca dobro umutiti sa šećerom u prahu te ih skuvati na pari. U ohlažena žumanca umiksati margarin, dodati mlevene oraħe. Napuniti špric za ukrašavanje torti filom, i na svaki bademcic naneti fil i sastaviti drugom polovinom. Dekorirati po želji.

Savet