

Kolaci sa bademom



Sastojci

Potrebno je:

- 50 g samlevenog badema
- 150 g brašna
- 100 g butera
- 100 g šecera
- 3 kesice vanilin-šecera
- 1 jaje
- kora od 1 limuna
- džem od kajsija
- šecer u prahu

Priprema

Samleti badem pa ga pomešati sa brašnom i dobro utrljati rukama. Zatim dodati šefer, vanilin-šecer, žumance i buter, rukama zamesiti cvrsto testo, pa ga oklagijom razviti na dasci u koru. Kora treba da bude debljipe 1 cm, metalnim kalupom vadite okrugle forme, stavljajte ih u tepsiju i pecite dok porumene. Kada je gotov kolac jedan premažite džemom, poklopnite ga drugim, uvaljavajte u prah šecer, pomešanim sa vanilin-šecerom i služite.