

## *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
- šećer u prahu

### **Priprema**

Samleti badem pa ga pomešati sa brašnom i dobro utrljati rukama. Zatim dodati šećer, vanilin-šećer, žumance i buter, rukama zamesiti cvrsto testo, pa ga oklagijom razviti na dasci u koru. Kora treba da bude debljine 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, uvaljajte u prah šećer, pomešanim sa vanilin-šećerom i služite.