

## **Zvezdice sa džemom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**brašna
- **125 g**mlevenih badema
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **160 g** putera
- **1**jaje
- **200 g**džema od kajsija

### **Priprema**

Zamesiti testo od brašna, badema, šecera u prahu, vanil-šecera, omekšalog putera i jajeta. Zatim testo zamotati u providnu foliju za domaćinstvo i ostaviti da se hlađi u frižideru dva sata. Na radnoj površini posutoj brašnom, testo oklagijom razvaljati na debljinu oko 4 mm. Kalupom u obliku zvezde vaditi kolacice, pa na polovini manjim kalupom napraviti rupu na sredini. Pleh obložiti pek-papirom i u njega poreati kolacice. Peci na 170 C, oko 12 minuta. Cele kolacice premazati džemom i preklopiti onima s rupom.

### **Savet**

Ovako pripremljene kolaie držati u limenoj kutiji. Mogu da stoe i do 30 dana, ako se ne pojedu.