

Najlepši poljupcici



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **100 g** mlevenih oraha
- **1** žumance
- **1** jaje
- **1 kašika** masti
- **250 g** margarina
- **50 g** mlevenih lešnika
- **50 g** mlevenih badema
- pekmez po želji
- rendana kora jednog limuna
- šećer u prahu
- vanilin šećer

Priprema

Umesite testo od svih sastojaka, osim pekmeza i šećera u prahu i razvucite koru. Vadite okruglom modlom male pogacice. Stavljajte ih na podmazan pleh i pecite, tako da ostanu svetle. Ohladite, sastavljajte po dve pekmezom i uvaljajte ih u prah šećer, pomešan sa vanilin šećerom.

Savet