Dugme sa bademom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike**mleka
- **1** žumance
- **120 g**margarina
- **5-6 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **250 g**brašna

Za premazivanje:

- **50 g**cokolade
- **1 kašika**ulja
- listici badema
- **1** belance
- **100 g**mlevenih oraha

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo. Napraviti kompaktnu masu. Kidati male kuglice, velicine oraha i prstom pritisnuti po sredini-napraviti udubljenje.

Svaku kuglicu uvaljati u belanac, pa u orahe.

Peci na 180 C, 12-15 minuta.

Na svako udubljenje staviti po malo cokolade i staviti po jedan listic badema. Belance umutiti viljuškom.

Savet