

Badem kolaci



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mljevenog badema
- **1** limun (korica)
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** šecera u prahu
- **2** jajeta
- **100-150 g** badema u listicima
- koliko kolaca toliko kandiranih trešanja

Priprema

U dublju zdjelu staviti, mljeveni badem, šecer i vanilin šecer. Napraviti malo udubljenje, pa dodati jedno po jedno jaje, te rukom napraviti tijesto za kolacice. Dobicete mekano tijesto od kojeg pravite kuglice velicine breskeve. Svaku kuglicu uvaljati u badem listice. Reati na lim za pecenje. Prije pecenja na svaku kuglicu utisnuti kaniranu trešnju. Peci na 170 C oko 20-tak minuta.

Savet

****Kolaii su puno ljepši kada su manji, a vi odluite sami koju veliinu želite da pravite. U svakom sluaju, trebae vam onoliko ušeerenih trešanja, koliko kuglica budete napravili.**