Berlinski biskviti

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g**putera
- **100 g**mlevenih badema
- **250 g**brašna
- **150 g**šecera
- **1**jaje
- **1 kašika** cimeta

Za premazivanje i posipanje:

- **1**jaje
- **60 g**seckanih badema

Priprema

Mikserom mutiti brašno, šecer, mlevene bademe, puter i cimet. Dodati 1 jaje i umesiti testo rukom. Razviti testo oklagijom (na pobrašnjenoj površini) debljine 5-8mm pa cašom vaditi keksice (može i modlom, ali ja više volim cašom jer je veca, precnika 7cm).

Biskvite poreati u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ih umucenim jajetom i posuti krupno secenim bademima.

Peci u zagrejanoj rerni na 200C 15 minuta.

Prijatno!

Savet

Za svoj 100ti jubilarni recept sam odabrala moje omiljene keksie. Nadam se da e se i vama svideti. Prijatno <3