

Berlinski biskviti



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **100** gputera
- **100** gmlevenih badema
- **250** gbrašna
- **150** gšecera
- **1**jaje
- **1 kašika** cimeta

Za premazivanje i posipanje:

- **1**jaje
- **60** gseckanih badema

Priprema

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

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

Peci u zagrejanjoj rerni na 200C 15 minuta.

Prijatno!

Savet

Za svoj 100ti jubilarni recept sam odabrala moje omiljene keksiše. Nadam se da će se i vama svideti. Prijatno