

Vešticji prsti



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 150 g mekšalog margarina
- 200 g mlevenih badema
- 300 g brašna
- 100 g šecera
- 30 badema

Za glazuru:

- 10 g čokolade
- 1 kašičica ulja

Priprema

Pripremiti sastojke.

U posudu za mešenje staviti margarin, jaja i šećer, mutiti mikserom, dodati mlevene bademe, a zatim i brašno. Rukom umesiti testo.

Testo podeliti na 30 delova. Formirati valjke debljine prsta, a dužine 10 cm.

Svaki 'prst' pritisnuti tako da se dobiju dva zglavka, njih nožem zaseci, a zatim utisnuti badem na kraju 'prsta'.

Poreati ih u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 10 minuta.

Gotove prstice izvaditi na tacnu. Ostaviti ih da se ohlade.okoladu otopiti, pa cetkicom 'nalakirati nokte' (ja sam koristila novu cetkicu kojom se nanosi senka na oci :))

Poslužiti kada se cokolada stegne.

Prijatno!

Savet

Savršeni keksii za Halloween.