

Badem keksici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** margarina
- **1** žumance
- **150 g** brašna
- **50 g** šećera u prahu
- **50 g** mlevenog badema

Za punjenje:

- **50 g** čokolade
- **po potrebi** ceo badem

Za preliv:

- **50 g** čokolade
- **1 kašika** ulja
- **po potrebi** mleveni badem za posipanje

Priprema

U činiju staviti margarin i dodati žumanca, brašno, i šećer u prahu. Umesiti testo i tad dodati mleveni badem. Dobro umesiti i podeliti na dva dela. Svaki oblikovati u valjak i uviti u foliju, odložiti u frižider na 1h. Testo izvaditi iz frižidera i iseci na jednake delove. Od svakog dela praviti kuglicu i slagati na pleh obložen papirom za pečenje. Napraviti rupicu na svaku kuglicu. (možete se poslužiti drškom od varjace) Peci na 170C oko 15

minuta. Moraju ostati svetle boje. Gotove keksice složiti na tacnu i ostaviti da se ohlade.

Zatim u svaku rupicu staviti jedan badem (ukoliko je badem velik preseći ga na pola). okoladu otopiti na pari i sipati u rupicu da se zatvori i prekrije badem. Ohladiti, da se cokolada stegne.

U šerpicu sipati ulje i dodati izlomljenu cokoladu. Mešati na ringli da se otopi i sjedini sa uljem. etkicu umakati u cokoladu i premazati keksice. Posuti mlevenim badenom. Ostaviti na hladno 10 minuta da se stegne.

Savet