

## **Pandoleti**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** brašna
- **200 g** šecera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** badema
- **1 kašik** limunove korice
- **1 kašik** caruma

### **Priprema**

U zdelu staviti jaja, šecer, vanilin šecer i sve dobro izmiksati, potom limunovu koricu i rum. Bademe (prepecite ih malo na tiganju) te brašno sa praškom za pecivo. Pobrašnite malo radnu površinu i prebacite testo, mesite dok ne dobijete lepo glatko testo koje se ne lepi za ruke. Na veliku tepsiju iz rerne stavite papir za pecenje, oblikujte štrudlu od testa, spljoštite malo rukama da ide više i širinu. Pecite oko 20 minuta na 170 stepeni, otvorite rernu i lagano pipnite gornju koru, mora biti tvrda i onda je gotova, ako nije tvrda ostavite još malo da se pece. Izvadite iz rerne i toplu režite, gornja kora ce malo pucati, ali to tako treba. Može dugo da stoji u limenoj kutiji.

### **Savet**