

Gazelini rogovi

Sastojci

Za testo:

- 4 šolje brašna
- 1 šolja vode
- 100 g margarina
- prstohvat soli
- 1 jaje
- 2 kašičice ekstrata narandže

Za fil:

- 2, 1/2 šolje blanširanih badema
- 3/4 šolje šecera
- 1/2 kašičice cimeta
- 80 g margarina
- 3 kašičice ekstrata od narandže

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka i ostaviti da odmara pola sata u frižideru.

Fil: Napraviti tako što cete sve sastojke izmiksati u blenderu, da se smesa sjedini.

Testo razviti na ravnoj površini, cašom vaditi krugove i na svaki krug malo rastanjiti, staviti fil, preklopiti i formirati polukrug (polumesec).

Kolace peci u zagrejanom rebrni 15 do 20 minuta na 200 C.

Na kraju kolace možete posuti prah šecerom po želji.

Recept je poslala Tatjana Stojcic, Bor.