

Ma'amoul keksici



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**brašna
- **100 g**griza
- **50 g**gustina (kukuruzni škrob)
- **160 g**maslaca
- **60 g**šecera u prahu
- **3 kašikeulja**
- **1 prstohvatsoli**
- **1/2 kašicice**cemeta

Za punjenje:

- **100 g**mljevenih oraha
- **25 g**maslaca
- **50 g**šecera
- **1 kašicicaruma** (po želji)

Priprema

Ovo su veoma interesantni kolaci, ja na svojim putovanjima uvek kupim nešto što nemam, pa je izbor pao na ovu modlu za pripremu kolacica. Potom je sledilo traženje recepata po internetu. Prvi puta sam ih radila sa filom u koji idu datule, a sad sa orasima. Tope se u ustima. :) možete ih raditi recimo u modlama za šapice, ili najjednostavnije, a imate sigurno cediljku za limun gornji deo. Samljevene orase pomešajte sa šecerom, otopljenim maslacem, malo ruma po želji U zdelu staviti prosejano brašno, griz, gustin, ulje, so, cimet, šecer u prahu, maslac sobne temperature i zamesiti prhko testo. Testo uvite u providnu foliju i ostavite u frižider da se

ohladi do sat vremena. Kalup pospite sa malo brašna. Uzmite malo testa, spljošti rukama i stavite malo fila, oblikujte kuglicu, i utisnite u kalup. Lupnite malo kalup da izae kolacic. Slažite na tepsiju obloženu pek papirom. Pecite na 180 stepeni oko 20 minuta, ali moraju ostati svetli. im donja strana pocinje dobijati braon boju, gotovi su. Posuti sa šećerom u prahu.

Poslagati na papir za pecenje i ispeci.

Ovako izgleda modlica.

Savet