

## *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 kašike** ulja
- **1 prstohvat** soli
- **1/2 kašice** cimeta

#### **Za punjenje:**

- **100 g** mljevenih oraha
- **25 g** maslaca
- **50 g** šecera
- **1 kašica** ruma (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 recepta 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. Samljevane 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, spljoštite rukama i stavite malo fila, oblikujte kuglicu, i utisnite u kalup. Lupnite malo kalup da izađe 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 pečenje i ispeci.

Ovako izgleda modlica.

## **Savet**