

Gazelini rošcici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **100 g**mlevenih blanširanih badema
- **150 g**putera
- **1 kašik**avanilin šecera
- **2 kašikeružine** vodice
- **1**jaje
- **prstohvatsoli**

Za filovanje rošcica:

- **100 g**mlevenih blanširanih badema
- **100 g**šecera
- **po ukus**cimet
- **2 kašikeružine** vodice

Priprema

Bademe pomešati sa šecerom puterom i malo cimeta. Dodati ružinu vodicu i sjediniti u gustu smesu. Priprema testa za rošcice. Puter sobne temperature, umutiti sa šcerom, vanilin šcerom i jajetom. Mututi da se dobije penasta masa. Dodati vanilin šecer i ružinu vodicu. Dodati mlevene bademe i preostalo brašno. Umesiti fino glatko testo. Testo ostaviti da se ohladi u frižideru najmanje 2 sata. Razviti tanko testo i iseci na krugove. Na donji krug staviti malo fila od badema, pa prekriti drugim krugom. Sa cašom ili manjom metalnom modlom iseci po 4 mala polumeseca. Tako uraditi sa preostalim testom. Isecene polumesece složiti na pek papir peci na 150 stepeni 20 minuta. Paziti na ne izgore. Gazelini rošcici treba da budu beli. Vruće pecene rošcice uvaljati u

prah. Fil za rošcice može biti i sa urmama.

Savet

Gazelini rošii kolaii u obliku polumesaca punjeni filom od badema ili urmi u testo se stavlja ružina vodica ili vodica cvetta narandže.