

Limuncici



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **50 g** masti
- **50 g** margarina
- **100 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanil šećer
- **150 ml** mleka
- **1 prstohvat** soli
- **2 žumanceta**
- **1 limun** (rendana kora)

Fil:

- **2 belanceta**
- **200 g** mlevenog badema
- **2 kesice** vanil šećera

Za dekoraciju:

- **1 kesica** žute prehranbene boje

Priprema

Mast i margarin penasto izmutimo sa šećerom i vanil šećerom dodati žumanca i sjediniti dodati mleko i postepeno dodavajući mešavinu brašna praška za pecivo soli i rendane limunove korice umesiti glatko testo. Ostaviti da miruje sat vremena na hladnom.

Testo razvuci oklagijom na što tanje moglom vaditi kružice (ne mnogo male).

Balance izlupamo u šam dodamo mleveni badem i vanil šećer i punimo sredinu testa. Preklopimo krajeve i istiskamo lagano da se zalepe i formiramo limunove.

Izreamo na tepsiju obložen pek papirom i pecemo na 180C oko 15 minuta.

Pecene limunovu provucemo kroz vodu u koje smo raztvorili prehranbenu boju.

Savet

Zahteva malo više truda, ali se izplati.