

Badem keksici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** maslaca
- **100 g** brašna
- **50 g** bademovog brašna
- **2 kesice** vanilin šecer
- **1** puding od karamele
- **100 g** šecera u prahu

I još:

- **50 g** bademovih listica

Priprema

Maslac sobne temperature umutiti sa šecerom u prahu. Dodati brašno, bademovo brašno, puding, vanilin i umesiti testo. Umotati u strec foliju i hladiti bar pola sata. Potom otkidati kuglice željene velicine, malo premazati vodom i posuti bademove listice. Peci na 180 stepeni oko 8 minuta.

Savet