

## *oko badem kolacici*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** badema
- **2 kašike** kakaa
- **2-3 kašike** mlevenog plazma keksa
- **1** jaje
- **80 g** meda
- **30 ml** mleka

### **Priprema**

Badem samleti u secku, pa odvojiti 2 kašike za posipanje. Dodati kakao, med, jaje, mleko i keks. Sve sjediniti da se dobije homogena smesa. Rukom odvajati male kuglice i reati u pleh obložen pek papirom. Svaku kuglicu pritisnuti kašikom oblikujući kolacice. Ja sam napravila 12.

Na svaki kolacic sipati po malo mlevenih badema koje smo na pocetku odvojili. Peci na 180°C oko 15 minuta.

### **Savet**

Ovaj recept ne zahteva mnogo vremena, a dobije se veoma ukusan, zdrav slatkiš.