

## *Hleb sa badenom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 180 g šecera
- 350 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 180 g rastopljenog maslaca
- 1 kašičica esencije od badema
- 85 g oljuštenih, iseckanih badema

#### **Za posipanje:**

- 1 kašika cimeta
- 6 kašika šecera

### **Priprema**

Ulupati jaja i 180 g šecera u svetlu i penastu smesu. Dodati brašno, prašak za pecivo, rastopljeni maslac, esenciju badema i iseckane bademe. Umesiti tvrdo testo.

Podeliti testo na tri dela i svaki oblikovati u kobasicu precnika 7,5 cm. Staviti na maslacem namazan i brašnom posut pleh i peći, u prethodno (na 180°C) zagrejanoj pecnici, pola sata.

Izvaditi kobasice iz pleha i pod uglom seci na kriške debljine 1 cm. Ponovo premazati pleh maslacem i pore?ati

kriške, posuti ih smesom od cimeta i 6 kažika šecera i vratiti u pecnicu još 10 minuta.