

Kantucini



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **200 g** šecera
- 2 jajeta
- 2 vanil šecera
- 1 rendana kora limuna
- 1 rendana kora pomorandže
- **150 g** celih badema
- 1 prašak za pecivo

Priprema

Jaja ulupati sa rendanom korom od voca. Pa dodati šecer, vanil šecer, prašak za pecivo i brašno. Zamesiti testo, pa dodati i bademe. Posuti radnu površinu brašnom pa od testa napraviti dve duže kifle. Peci oko 15-20 minuta na 180 C. Izvaditi tepsiju, pa kifle tako tople iseci na šnite debljine 1 cm, i položiti u tepsiju pa vratiti na još 10 minuta u rernu na 160 C.

Savet

Odlicno ide uz kafu :)