

# Limun raspucanci

Prhko testo bez brašna s mlevenim bademima i notom limuna.

40 komada



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Pleh za pečenje:

papir za pečenje

### Prhko testo:

200 g mlevenih badema

1 puna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo

40 g šećera

40 g šećera u prahu

1 prstohvat soli

40 g mekog maslaca ili margarina

1 jaje (veličine M)

3 kašičice arome limuna

### Za valjanje:

40 g šećera u prahu

## 1 Prhko testo:

Stavite bademe u posudu. Dodajte ostale sastojke i mikserom (lopaticama) umutite glatko testo, mešajući najpre kratko na najnižoj, a potom na najvišoj brzini. Od testa oblikujte kuglu, spljoštite je, omotajte folijom za čuvanje svežine i stavite na oko sat vremena u frižider.

## 2 Pleh za pečenje obložite papirom za pečenje. Zagrejte rernu.

Gornji i donji grejač 180°C.

Rerna sa ventilatorom 160°C.

## 3 Testo podelite na četiri komada. Od svakog komada na radnoj površini posutoj šećerom u prahu oblikujte valjak. Svaki valjak narežite na 10 komada jednake veličine. Oblikujte kugle i uvaljajte ih u šećer u prahu, tako da su posute debelim slojem šećera. Stavite kugle udaljenu jednu od druge na pleh za pečenje i pecite.

Nivo rerne - sredina.

Vreme pečenja: oko 15 minuta.

Kolačiće s papirom za pečenje povucite s pleha za pečenje i ostavite da se ohlade na kuhinjskoj rešetki.