

## Prefine blagdanske zvjezdice s bademima i narančom

*S pekmezom ili samo prošarane čokoladom, prhke zvjezdice obavezne su na svakom božićnom tanjuru!*

### Sastojci:

#### Tijesto za kekse:

- 280 g glatkog brašna
- 200 g maslaca sobne temperature
- 80 g mljevenih badema
- 80 g šećera u prahu
- prstohvat soli
- 1 paketić vanilin šećera
- 100 g arancina

#### Ostalo:

- 100 g bijele čokolade
- arancini/bademovi listići

**Priprema:** Sve sastojke za kekse osim arancina stavite u [zdjelu](#) i umijesite u glatko, mekano tijesto. Na kraju dodajte sitno nasjeckane arancine. Za tijesto vam je dovoljno 80 grama, ostatak ostavite za dekoraciju. Tijesto spremite u hladnjak na sat vremena, a zatim ga tanko razvaljajte na [silikonskoj podlozi za tijesto](#). Pomoću [Zenker izrezivača za kekse u obliku zvjezdica](#) izrezujte keksiće željene veličine i slažite ih na lagano namašćen [lim za pečenje](#). Keksiće pecite 10-12 minuta na 180°C. Pečene kolačiće ostavite barem 2 minute da se ohlade na limu na jer su nakon pečenja krhki. Keksiće premjestite na rešetku za hlađenje torti i kolača. Ohlađene keksiće prošarajte [otopljenom](#) bijelom čokoladom te posipajte arancinima i bademovim listićima.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook:** [Slatki svijet](#)

**Čitateljice portala Femina.hr, uz unos koda #femina; imaju 20% popusta na kupnju svih kuhinjskih artikala na web shopu: <http://slatkisvijet.com/shop>.**