

# Bokonoti

## Za 6 osoba

### Testo

200 g brašna  
50 g šećera  
1 kašičica praška za pecivo  
prstohvat soli  
100 g margarina  
1 jaje  
1 žumance  
kora jednog limuna

### Fil

2 belanca  
prstohvat soli  
120 g badema  
60 g čokolade za kuvanje  
50 g šećera  
2 kašike kakaa  
 $\frac{1}{2}$  kašičice cimeta  
 $\frac{1}{2}$  kašičice muskatnog oraščića

## Način pripreme

1. U posudu za mešanje sipati brašno, šećer, prašak za pecivo i so. Promešati.
2. Dodati margarin isečen na kockice i mešati mikserom sve dok se ne dobije rastresita masa. Dodati jaje, žumance i rendanu koru limuna.
3. Mešati dok se ne dobije kompaktno testo. Izručiti testo na radnu površinu posutu brašnom i premesiti nekoliko puta. Testo staviti u frižider da se hladi barem sat vremena.
4. Priprema fila: Sve suve sastojke staviti u blender i samleti ih. U mikseru umutiti sneg od belanaca u koje je dodato malo soli. U sneg laganim pokretima umešati mlevene suve sastojke i fil je gotov.
5. Uzeti komad testa i utisnuti ga u modlu za bocconotte i napraviti udubljenje za fil. U udubljenje staviti kašičicu fila. Postupak ponavljati dok ima materijala. Peći u rerni na 190 stepeni petnaestak minuta.
6. Ohladiti i izvaditi iz modle, posuti prah šećerom.