

# Kurambjedes – Grčke gurabije

900 g brašna  
500 g margarina  
220 g šećera u prahu  
150 g badema  
1 kašičica praška za pecivo  
2 kesice vanilin šećera  
30 ml konjaka  
1 kašičica ružine vode

## Za serviranje i dekoraciju

prah šećer  
ružina vodica

## Način pripreme

1. Margarin, odstojavao na sobnoj temperaturi, iseći na kocke i staviti u posudu. Penasto ga mikserom umutiti. Dodati šećer u prahu i kratko mutiti. Dodati prašak za pecivo, vanilin šećer, konjak i ružinu vodicu. Mikserom nastaviti mućenje, uz postepeno dodavanje brašna.
2. Gotovo testo prebaciti na radnu površinu i dodati cele bademe. Dodatno umesiti testo, ručno odvojiti manje komade testa i prstima istanjiti. Okruglom modlom izvaditi krug, pa istom modlom zaseći u oblik polu meseca. Kolače ređati na pleh obložen papirom za pečenje.
3. Peći u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 25 minuta.
4. Gotove kolače poprskati ružinom vodicom i posuti prah šećerom. Kada se ohlade, svaki kolač pojedinačno uvaljati u prah šećer.