

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.