



Kolačići od badema s karameliziranim kruškama

🕒 30–40 Min   

Priprema

- 1 Prvo zagrijte pećnicu na 180°C. U zdjelu stavite bademovo brašno, nasjeckane bademe, snijeg od bjelanjaka, cimet šećer i smeđi šećer te pomiješajte.
- 2 Smjesu podijelite na 4 jednaka dijela i na tepsiju obloženu papirom za pečenje utisnuti u krugove od 10 cm debljine oko 1 cm. Pecite 10 minuta.
- 3 Krušku okomito prepolovite i žličicom izvadite jezgru. Svaku polovicu ponovno prepolovite tako da budu 4 četvrtine kruške. Odrežite 5 kriški po dužini svake četvrtine, ostavljajući 1 cm na vrhu kruške cijeli u blizini stabljike.
- 4 Pažljivo raširite četvrtine kruške i stavite po jednu na svaki kolačić. Premažite četvrtine kruške javorovim sirupom i pecite 15 minuta ili dok rubovi ne postanu hrskavi.
- 5 Kruške pospite Kotányi My Coffee Spice Salted Caramel mlincem i poslužite s kuglicom sladoleda od vanilije.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|---------|----------------------|
| 120 g | Bademovog brašna |
| 100 g | Badema u listićima |
| 2 kom | Bjelanjaka |
| 40 g | Smeđeg šećera |
| 2 kom | Kruške |
| 1 žlica | ♦ Šećer s cimetom |
| | ♦ Salted Caramel |
| | Sladoled od vanilije |

