

MANDLJEV KOLAČ Z MARELICAMI

Sestavine:

200 g mandljev
120 g rjavega trsnega sladkorja
150 g masla
3 jajca
1 zravnana žlička sode bikarbone
ščepl soli
10 marelic
pest mandljevih lističev



Priprava:

1. Pečico prižgemo na 180°C.
2. V posodo damo mandlje in sladkor meljemo **5 sek/ hitrost 9**.
3. Dodamo vse ostale sestavine in mešamo **1 min/ hitrost 5**.
4. Maso vlijemo v namaščen pekač in nanjo polagamo polovice marelic ter posujemo z mandljevimi lističi.
5. Pečemo 40 minut.