



**Продукти за около 40 броя:**

400 гр брашно

200 гр захар

4 яйца

1 ч.л. сол  
1 ч.л. бакпулвер  
1 ч.л. ванилов екстракт  
150 гр бланширани бадеми  
50 гр сушени боровинки

### **Начин на приготвяне:**

Запечете 10 минути бадемите в загрята до 160 градуса фурна.

Охладете ги и нарежете на едро.

В купа пресейте брашното, добавете захарта, солта и бакпулвера, разбъркайте.

В друга купа разбийте 3 цели яйца и 1 жълтък.

Добавете ваниловия екстракт и 1 с.л. вода.

Прибавете яйцата към брашното, омесете тесто.

Добавете към него бадемите и боровинките, омесете отново.

Разделете тестото на 3 равни части.

Оформете всяка на руло с дебелина 4 см.

Поставете ги в покрита с хартия за печене тава.

Намажете ги с разбития белтък.

Печете ги до суха дървена клечка - около 25-30 минути на 180 градуса.

Извадете ги от фурната, охладете и нарежете на филии с дебелина 1 см.

Поставете ги отново в тавата и запечете още 10 минути.

Извадете, охладете ги и съхранявайте до поднасянето им в херметически затворен съд.

Поднесете с горещо кафе, топло прясно мляко или чаша сладко вино.