

Cimet-kokos kifle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kiflice:

- 1margarin
- 2jajeta
- 100 gšecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gkokosa
- 1 kesicacimeta
- 400 gbrašna
- 200 gšecera u prahu
- 1 kesicavanilin šecera

Priprema

Jaja, šecer, margarin, cimet, kokos, prašak za pecivo i brašno pomešati i umesiti testo. Od testa odvajati loptice i praviti kiflice. Peci u rerni na 200 C 10 minuta. Vrele kiflice valjati u mešavinu vanilin šecera, cimeta i šecera u prahu.

Savet