Puter kiflice sa orasima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **250 g**putera
- **100 g** gustina
- **400 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300 g**šecera u prahu
- **200 g**mlevenih oraha
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Brašno pomešati sa gustinom i praškom za pecivo. Umutiti dva jajeta i dva žumanca, sa 250 g šecera u prahu, vanilin šecera i dodati malo omekšali puter. Sve to zamesiti sa pripremljenim brašnom. Ako je potrebno još malo brašna, dodajte da se dobije mekano testo, koje se ne lepi. Od testa praviti kuglice, koje razvijete tanko na debljinu tupe strane noža. Isecite na cetvrtine i formirajte kiflice od šire strane prema vrhu. Reajte u pleh. Umutite belanac, pa cetkom premažite formirane kiflice. Pospite ih bogato mlevenim orasima.

Ugrejati rernu na 250 C, stavite kiflice, pa smanjite temperaturu na 210 stepeni: Pecite 15-ak minuta. Vodite racuna da ne pregore.

Kada su pecene, prekriti ih salvetom da se prohlade i služite posute šecerom u prahu.

Savet