

## ***Kiflice sa šargarepom (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250** grendane šargarepe na sitno
- **250** gmargarina
- **500** gbrašna

#### **Za fil:**

- **100** gdžema (ili cokolade)

### **Priprema**

Izrendati šargarepu na sitno.

Iseckati margarin, pa dodati šargarepu sve izmešati i postepeno dodavati brašno (kolicina brašna je tacno koliko treba, da se testo ne bi lepilo za ruke).

Podeliti testo na cetri dela i od svakog dela razviti tanju koru, iseci na osmine, filovati i uvijati kiflice.

Ja sam kiflice filovala sa cokoladom. Peci ih u zagrejanjoj rerni samo 15 minuta, na temperaturi od 220 C.

Pecene kiflice posuti prah šecerom.

## Savet

Neobian recept gde nema ni jaja ni mleka ni šeera samo šargarepa brašno i margarin. Ispeene kifle su spolja hrskave, a unutra mekane, kiflice kao da su pravljene sa lisnatim testom. Verujte da ete kad ih jednom napravite praviti redovno...