

Kiflice sa kafom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **200 g**posnog margarina
- **100 g**šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **2** kesicevanilin šecera
- **1 dljake**, crne kafe
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **po potrebi**šecera u prahu (za posipanje).

Priprema

Od navedenih sastojaka (sem šecera u prahu) umesiti meko, kompaktno testo.

Odvajati komadice testa i od svakog formirati male kiflice (ili potkovice).

Reati u pleh obložen pek papirom i peci u rerni zagrejanoj na 200 C, oko 20 minuta.

Još vruće uvaljati u šefer u prahu.

Savet