

Kiflice sa kafom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Od navedenih sastojaka (sem šećera 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 zagrejanj na 200 C, oko 20 minuta.

Još vruce uvaljati u šećer u prahu.

Savet