

Radler kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za tijesto:

- **400 g** brašna
- **200 ml** ulja
- **100 ml** Radler piva od limuna
- **1/2** vrećice praška za pecivo

Za sirup:

- **200 g** šećera
- **100 ml** vode
- **1** kesica vanilin šećera

i još:

- **100 g** kokosovog brašna
- **po ukusu** džem (ja sam koristila od šljiva)

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, pa ostaviti u frižider oko pola sata. Skuhati sirup, pa ostaviti da se ohladi. Tijesto podijeliti na 3 loptice, pa svaku razvaljati i podijeliti na 8 dijelova. Filovati džemom, pa zarolati i reati u pleh, obložen papirom za pečenje. Peci na 180 C nekih 25 minuta. Vruće kiflice potopiti u sirup, pa uvaljati u kokosovo brašno.

Poslužiti!

Savet