

Prhke kiflice sa nutelom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 gmasti
- 3 kašike šecera
- 200 g kisele pavlake
- 1 jaje
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 500 g brašna
- nutela ili eurokrem
- 200 g šecera u prahu
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Umutiti mast sa šecerom dodati 1 jaje, kiselu pavlaku, brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo uviti u foliju i ostaviti da stane 1 sat na hladnom mestu. Odstajalo testo podeliti na 4 dela, svaki deo razvaljati velicine tanjira podeliti krug na 8 trouglova, staviti na kraj 1 kašičicu nutele i uviti u kiflicu. Kiflice staviti na pleh obložen papirom i peci na 180 stepeni 20-25 minuta. Tople kiflice uvaljati u šecer u prahu u koji smo dodali 1 vanilin šecer.

Savet