

Kokos kiflice (5)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1jaje**
- **2 žumanceta**
- **150 gšecera**
- **250 gmaslaca/margarina**
- **200 gkokosovog brašna**
- **350 gbrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kesicavanilin šecera**

I još:

- prah šecer
- **1 kesicavanilin šecera**

Priprema

U posudu za mucenje staviti maslac/margarin sobne temperature, dodati šecer, vanilin šecer, žumanca i jaje i penasto sve mutiti nekoliko minuta.

Zatim dodati kokosovo brašno i sve promešati varjacom. Dodati i brašno i prašak za pecivo i zamesiti glatko testo, da se ne lepi za ruke.

Ostaviti testo da se malo odmori, pa oblikovati kiflice. Kidati po malo testa, praviti rolnice, pa krajeve saviti.

Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Peci 10-15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Pecene i prohlaene kiflice uvaljati u šecer u prahu pomešan sa vanilin šecerom.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ovi keksii su jako ukusni, mogu duže da stoje zatvoreni u limenoj kutiji, i što duže stoje lepši su. Još topli budu mekani, ali brzo se hlaenjem stegnu i budu vrsti.