

# Kiflice sa lešnikom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Za kiflice:

- **300 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **1**jaje
- **150 g**lešnika
- **1** kesicaprška za pecivo
- **na vrh noža** soli
- **400 g**brašna

### Za posipanje:

- **1** kesica vanilinog šecera
- **50 g**šecera u prahu

## Priprema

Lešnike propeci na suvo u rerni, pa kad se ohlade, krupnije samleti. Omekšali margarin umutiti varjacom penasto, dodati šefer, jaje, mlevene lešnike i uz dodatak brašna i malo soli praska za pecivo. Zamesiti glatko testo koje se ne lepi za prste. Testo ostaviti u frižideru jedan sat. Nakon toga praviti kiflice, reati ih u pleh obložen papirom za pecenje i peci oko 20 minuta na 200 stepeni. Kada se prohlade, uvaljati ih u prah šefer koji je zamirisan vanilin šecerom.

## Savet