

Kokos kiflice (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **4 kašike** šećera u prahu
- **1/2** limuna - sok i rendana korica
- **100 g** kokosovog brašna
- **250 g** pšenicnog brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone

Za posipanje:

- **200 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

Još:

- metalni kalupi u obliku polumeseca

Priprema

Margarin i šećer u prahu umutiti, dodati koricu i sok od 1/2 limuna, kokosovo i obično brašno i sodu bikarbonu. Potrebno je da testo bude kompaktno i da se ne lepi za ruke (ukoliko je suviše meko, dodati još malo brašna). Ostaviti ga jedan sat u frižideru.

Zatim metalne kalupe podmazati margarinom. Odvajati pomalo testa i stavljati ga u kalupe, lepo rasporejujuci i utiskujuci testo do samih ivica kalupa.

Peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 20 minuta.

Kiflice pažljivo odvojiti od kalupa, pa ih još vruce uvaljati u šecer u prahu pomešan sa vanilin šecerom.

Savet

Ukoliko nemate metalne kalupe, kiflice možete oblikovati rukom. Ukus ostaje isti, ali su ipak na oko lepše kiflice oblikovane uz pomo kalupa.