Šargarepa kifle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šargarepe
- **300 g**masti
- **600 g**brašna
- **1/2 kesice**prašaka za pecivo

I još:

- **100 g**šecera u prahu
- **2**vanile
- **po potrebi**džem od šljiva

Priprema

Šargarepu ocistiti i izrendati na sitnije rende (da bude 300 g ocišcene šargarepe).

U šargarepu dodati omekšalu mast.

Dodati pecivo i postepeno dodavati brašno uz neprestano mešenje, ma se dobije lepo glatko testo.

Od testa kimati kuglice velicine krupnijeg oraha, dlanovima pritisnuti i prstima rastanjiti pa staviti po malo džema i zarolati pa oblikovati kiflice.

Kifle reati u pleh obložen pek papirom i peci u rerni zagrejanoj na 220 stepeni oko 15-20 minuta.

Šecer u prahu sjediniti sa vanilom pa valjati gotove kifle.

Savet

Ovo je inae jedan veoma stari recept, ali kod nas se esto pravi i to dupla mera. Što duže stoje bolje su.