

Kiflice sa orasima (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 g** margarina
- **4 kašike** šećera u prahu
- **1 kašika** praška za pecivo
- **1** jaje
- **6 kašika** mlevenih oraha

Za posipanje:

- **malo** šećera u prahu

Priprema

Omekšali margarin pomešati sa šećerom, pa dodati jaja, brašno, prašak za pecivo, orah i zamesiti glatko testo.

Podeliti testo na dva dela (jufke), svaku jufku oblikovati u formi valjka, pa iseci na parcad jednake velicine (formirati kuglice velicine većeg oraha). Svaku kuglicu rastanjiti i oblikovati kiflice.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C 10 minuta.

Ovo testo se može i zamrznuti, pa po potrebi izvaditi, odmrznuti i praviti kiflice.

Savet

Starinski recept, ukusne kiflice, brzo i lako se prave. Prijatno :-)