

# **Prhke kiflice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **250** g marmarina ili maslaca
- **200** g kisele pavlake
- **na vrh nožasoli**
- **2 kašike** prah šecera
- **1/2** limuna - sok
- **400** g mekog brašna

### **Nadev:**

- **po potrebi** čokoladni krem
- **po potrebi** mleveni orasi
- **po potrebi** džem

## **Priprema**

Umesiti meko prhko testo od marmarina, pavlake, soli, šecera, mekog brašna i soka od limuna. Prekriti ga prianjajućom folijom i ostaviti ga bar 1 sat u frižideru. Možete ga ostaviti i preko noci. Testo podeliti na 6-8 loptica, kod mene je 8 jer volimo male kifle, a i lepše su kad se pojedu u 2-3 zalogaja. Na pobrašnjenoj podlozi svaku lopticu rastanjiti u krug, iseci na 8 trouglova, filovati po želji i zarolati kiflice.

Pripremljene kiflice reati u pleh obložen pek papirom i peci ih u zagrejanoj rerni na 180 stepeni do svetlo-žute boje. Pazite da vam kiflice ne budu reš. Neka budu svetle jer ce tako duže ostati mekane. Prohladiti kiflice i uvaljati ih u prah šećer zamirisan rum vanilin šećerom.

## **Savet**

Ove kiflice su još bolje što duže stoje.