

## **Vanil kiflice (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **280** gmekog brašna
- **oko 200** gmaslaca
- **80** gšecera u prahu
- **1**vanilin šecer
- **100** gmlevenih lešnika
- Za posipanje:
- prah šecer
- vanil šecer

### **Priprema**

Prosejati brašno, pa dodati prah šecer, vanil šecer, lešnike i na kraju otopljeni ili maslac na sobnoj temperaturi. Zamesiti testo, (treba malkice da se lepi za ruke), uviti ga u foliju i odložiti u frižider na sat vremena. Praviti potkovice i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 170°C 15-ak minuta, dok samo ivice ne dobiju boju. Paziti da se ne prepeku. Posuti prah šcerom, vanil šecer i uživati u ukusu! Bukvalno se tope u ustima :)

**Savet**