

## ***Kiflice sa kokosom (6)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **300** gmekog brašna
- **200** gkokosa
- **2** jajeta
- **250** g maslaca
- **5 kašika** šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1** vanilin šecer

#### **Za posipanje:**

- **100** gšecera u prahu

### **Priprema**

Penasto umutiti maslac sa šecerom i vanilin šecerom pa dodati jaja, kokosovo brašno i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kad dobijete ujednacenu smesu testo stavite na pola sata u frižider. Od smese rukama oblikujete kiflice i porežite u pleh u koji ste stavili papir za pecenje. Peci na 180 stepeni 7-8 minuta da ostanu svetli. Vruce uvaljati u šecer u prahu.

### **Savet**