

## ***Kokos kiflice (7)***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** brašna
- **200 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **200 g** kokosa
- **2** jajeta
- **1 kesica** vanilin šećera

### **Priprema**

U posudu za mešenje testa dodati brašno, omekšali margarin, šećer u prahu, kokos sa kesicom vanilinog šećera. Rukom zamesiti fino glatko testo. Umeseno testo podeliti na 4 jednaka dela.

Uzeti jedan deo testa, uvaljati ga u lopticu pa urolati u valjak.

Urolovani valjak od testa izrezati na jednake delove.

Svaki izrezani deo testa uvaljati u kuglice.

Kuglice od testa uvaljati među dlanove i napraviti mali valjak.

Male valjke lagano savijati u obliku kiflica. Nastaviti na isti način, sve dok ima testa praviti kiflice. Kokos kiflice poreati u pleh obložen masnim papirom za pečenje. Kiflice peći u zagrejanoj rerni na 180 C oko 10

minuta.

Paziti da kiflice ostanu bele boje, jer lako porumene. Gotove kokos kiflice uvaljati u šecer u prahu.

### **Savet**

Kokos kiflice su, prhke, mirišljave i neodoljive. Kiflice držati u nekoj kutiji da bi bile sveže kao da ste ih tada spremali. Prijatno!