

Kiflice sa šargarepom (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **250** grendane šargarepe
- **250 g** margarina
- **1 kašik** pra šećera
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **500 g** brašna

Za fil:

- **200 g** čokolade
- I još:
- prah šećer (za posipanje)
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Izrendati sitno šargarepu, margarin izrendati krupnije, dodati šećer i sve izmešati. Brašno prosejati sa prškom za pecivo i postepeno dodavati i umesiti testo. Testo podeliti na četiri jednaka dela. Svaki deo razviti i iseci na osmine. Na svaki trougao staviti malo čokolade, bocno preklopiti i onda uviti kiflicu.

Peci kiflice na 180 C, oko 15-20 minuta i paziti da se ne prepeku. Hladne kiflice posuti prah i vanil šećerom.

Savet