Kiflice (orah, plazma)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **200 ml**kisele pavlake
- **1 kesica**praška za pecivo
- **500 g**brašna
- **100 g**seckanih oraha
- **2 kašike**nutele
- **2 velike kašike** džema
- **2 velike kašike**plazme mlevene

Priprema

Margarin otopiti dodati kiselu pavlaku i prašak za pecivo. Fino mutiti pa u to dodati polako 500 g brasna. Testo fino zamesiti i ostaviti 1 h u frizider.

Zatim razviti testo i filovati po ukusu. Ja sam jedan pleh filovala sa 100 g seckanih oraha pomesati sa 2 kašike nutele, a drugi pleh 2 velike kašike džema i 2 velike kašike plazme mlevene. Peci na 220 stepeni 15 minuta. Tople kiflice posuti vanilin šecerom pomešanim sa prah šecerom. Prijatno

Savet