Siromaškice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**ulja
- **150 ml**vruce vode
- **1**prašak za pecivo
- **500-550 g**brašna
- **za filovanje**džem, marmelada, nutela

Za posipanje:

- **150 g**prah šecera
- **1**vanilin šecer

Priprema

Sjediniti vodu i ulje, dodati prašak za pecivo, pa postepeno dodajte i brašno miješajuci prvo kašikom, a zatim rukom. Tijesto podijelite na 3 dijela, razvaljajte na pobrašnjenoj podlozi, pa režite na 8 jednakih trokutica. Na širi dio stavite malo džema, marmelade ili nutele, pa zarolajte. Stavite kiflice u pleh, obložen papirom za pecenje. Pecnicu zagrijte na 200 C, pa kratko pecite kiflice. Vruce uvaljajte u prah šecer, pomješan sa vanilin šecerom.

Savet