

## *Posne kiflice sa bijelim vinom*



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** bijelog vina
- **200 ml** ulja
- **3 kašike** rum
- **3 kesice** vanilin šećera
- **1** prašak za pecivo
- **1** limun
- **1** pomorandža
- **200 g** džema
- **700 g** brašna
- **100 g** šećera u prahu

### **Priprema**

U zdjelu sipati ulje, bijelo vino, rum, vanilin šećer, izrendanu koru od limuna i pomorandže pa sve izmiješati i postepeno dodavati brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Zamijesiti tijesto i ostaviti da odleži 30 minuta. Ponovo premjesiti i podijeliti na 10 loptica. Svaku lopticu razvuci što tanje i podijeliti na 4 trougla, stavljati džem i saviti kiflicu. Kiflice režati na pleh koji je prethodno namazan uljem. Peci na 200 C dok ne porumene. Gotove kiflice valjati u šećer u prahu. Prijatno.

### **Savet**