

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 kašikeruma**
- **3 kesicevanilin** šecera
- **1**prašak za pecivo
- **1**limun
- **1**pomorandža
- **200 gdžema**
- **700 g**brašna
- **100 g**secera u prahu

Priprema

U zdjelu sipati ulje, bijelo vino, rum, vanilin šefer, izrendanu koru od limuna i pomorandže pa sve izmiješati i postepeno dodavati brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Zamjesiti 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 reati na pleh koji je prethodno namazan uljem. Peci na 200 C dok ne porumene. Gotove kiflice valjati u šefer u prahu. Prijatno.

Savet