

Kifle sa orasima



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- 3žumanca
- **5 kašikašecera**
- **1 kašicicasoli**
- **250 gmargarina**
- 1kvasac
- **oko 5 dlmleka**
- **oko 1 kgbrašna**

Za fil:

- **300 gmlevenih oraha**
- **200 gšecera**
- **1 dlmleka**
- 2limuna-rendana kora

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo ostaviti oko 45 minuta, rastanjiti i iseci na kvadrate. 4 kašike oraha staviti za posipanje, preostalom dodati šećer i skuvati u mleku, umesati kore limuna. Na svaki komad testa staviti fil i uviti kiflice, poreati u nauljen pleh i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet