Kokos kiflice (4)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kiflice:

- **1**jaje
- **200 g**margarina
- **100 g**kokosa
- **100 g**šecera
- **1/2** praška za pecivo
- **300 g**brašna

Za posipanje:

- **1** vanilin šecer
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Mikserom penasto umutite jaje.

Dodajte šecer, omekšali margarin i kokos.

Na kraju dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Sjedinite rukama i zamesite glatko testo.

Od pripremljenog testa oblikujte male kiflice i reajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20 minuta. Pecene kiflice uvaljajte u šecer u prahu pomešan sa jednim vanilin šecerom.

Savet