

Najmekše kokos kiflice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 250 gputera
- 200 gšecera
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 2jajeta
- 250 gkokosovog brašna
- 350 gbrašna Tip 400

Za posipanje kiflica:

- 50 gšecera u prahu
- 2 kašikekokosovog brašna

Priprema

Margarin otopiti na laganoj vatri pa dodati šećer. Mutiti dok se šećer ne otopi, zatim dodati jaja i prašak za pecivo. Mutiti dok se sve fino ne sjedini, zatim dodati kokosovo brašno i lagano dodati brašno. Oblikovati veću loptu i od te veće lopte kidati mali komadice testa pa oblikovati kiflice ili mašnice. Peci 15 minuta na 180 stepeni. Vruće kiflice posuti šećerom u prahu koji se pomeša sa kokosovim brašnom. Mašnice sam ovako pravila oblikujem jedan valjak držim prstima na sredini a sa strane pritisnem viljuškom

Savet

Divne kiflice.