

Slatke kiflice (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **160 g**šecera
- **360 g**svinjske masti
- 2 jajeta
- 1 pomorandža - narendana kora
- **oko 100 g**šecera u prahu
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Šecer i mast umutiti drvenom kašikom (nikako mikserom), pa dodati jaja, narendanu koru pomorandže i postepeno dodavati brašno. Testo umesiti rukama, pa uzimati kašicicom od njega delove, oblikovati rukama kiflice i reati u nepodmazan pleh. Peci ih na 200 C 15-20 minuta. Nakon pecenja ih ostaviti da se malo prohlade, pa uvaljati u prah šecer pomešan sa vanilin šecerom.

Savet