

Prhke kiflice sa ratlukom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmasti (može margarina ili putera)
- **1 kašika**šecera
- **2 dl**gustog jogurta
- **1**jaje
- **1**limun - rendana kora
- **1 kesic**avanilin šecera
- **600** gbrašna
- **1 kašic**icapraška za pecivo

Za punjenje:

- **200** gratluka sa ukusom jagode

Za posipanje:

- **200** gšecera u prahu
- **1 kesic**avanilin šecera

Priprema

Umotiti mast, šecer i vanilin šecer, dodati 1 jaje, jogurt, prašak za pecivo, rendanu koru limuna i brašno. Zamesiti testo, oblikovati u kuglu uviti u providnu foliju i ostaviti u zamrzivac 1 sat. Odstajalo testo podeliti na 4 dela. Svaki deo razvaljati u krug koji iseci na 8 trouglova. Na svaki trougao staviti parce ratlika i uviti u kiflicu

koju staviti u plah obložen papirom. Tako uraditi sa svim delovima testa. Izadje 32 kiflice. Ja sam kiflice valjala tako što kuglicu testa (testo podeliti na 32 kuglice) stavim na rebrastu dašcicu rukom razvaljati testo, staviti parce ratluka i uviti. Kiflice peci na 180 stepeni 20 minuta da blago porumene. Pecene uvaljati u šecer u prahu i vanilin šecer.

Savet