Kiflice sa eurokremom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **150 g**mlevenog keksa
- **1**jaje
- **120 g**eurokrema
- **400 g** brašna
- **100 g**šecera u prahu

Priprema

U odgovarajucoj posedi umutiti margarin, pa dodati mleveni keks, jaje, eurokrem i brašno, pa umesiti glatko testo.

Od pripremljenog testa odvojiti loptice i oblikovati kiflice.

Kiflice reati u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 5 minuta. Zatim smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peci još 15 minuta. Gotove kiflice uvaljati u šecer u prahu.

Savet

Kiflice su izuzetno ukusne, a i brzo se pripremaju. Kada odstoje još su lepše.