Radler kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za tijesto:

- **400 g**brašna
- **200 ml**ulja
- **100 ml**Radler piva od limuna
- **1/2 vrecice**praška za pecivo

Za sirup:

- **200 g**šecera
- **100 ml**vode
- **1 kesica**vanilin šecera

i još:

- **100 g**kokosovog brašna
- **po ukusu**džem (ja sam koristila od šljiva)

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, pa ostaviti u frižider oko pola sata. Skuhati sirup, pa ostaviti da se ohladi. Tijesto podijeliti na 3 loptice, pa svaku razvaljati i podijeliti na 8 dijelova. Filovati džemom, pa zarolati i reati u pleh, obložen papirom za pecenje. Peci na 180 C nekih 25 minuta. Vruce kiflice potopiti u sirup, pa uvaljati u kokosovo brašno.

Poslužiti!

Savet