

## Orah kiflice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za kiflice:

- **100** gmlevenih oraha
- **200** gmaslaca
- **250** gglatkog brašna
- **80** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera

### Za posipanje:

- **80** gšecera u prahu
- **1** kesicavanilin šecera

## Priprema

Maslac izvadite iz frižidera pre pripreme kiflica, jer mora biti na sobnoj temperaturi da bi se lakše sjedinio sa ostalim sastojcima. Sipajte u ciniju orahe, šecer, vanil šecer i maslac i sve lepo sjedinite, na kraju dodajte brašno i formirajte glatku masu.

Pripremite pleh iz šporeta u koji sre stavili papir za pecenje. Ukljucite rernu na 180 stepeni. Kidajte po malo testa od ukupne mase, oblikujuci kiflice. Pecite ih 10-tak minuta. Od ove kolicine imacete kiflica za dva pleha.

Promešajte vanil sa šecerom u prahu. Kad izvadite kiflice ostavite ih da odstoje u plehu 2-3 minuta, pa ih zatim valjajte.

## **Savet**

Neprevazi?ene još od mog ranog detinjstva :)