

Kiflice sa kokosom (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kokosovog brašna
- **300 g** mekog brašna
- **200 g** šecera
- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** vanilin šećer
- **malomleka**

Priprema

Umutiti margarin, jaje, žumance i šećer. Zatim postepeno dodavati kokosovo i pšenično brašno pomešano sa praškom za pecivo. Ukoliko je masa previše suva i testo ne može dobro da se poveže dodati sasvim malo mleka. Zamesiti glatko testo i od manjih kuglica praviti kiflice u obliku polumeseca. Poreati ih na podmazan ili papirom obložen pleh i ispeci u umereno zagrejanoj rerni ali tako da ostanu bele. Vruće kiflice uvaljati u šećer u prahu.

Savet