

## Slatke kiflice (5)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **180 ml** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **500 g** brašna

#### Za fil:

- **200 g** Menaž čokolade
- **3-4 kašike** seckanih oraħa

#### Za posipanje:

- **50 g** šećera u prahu

### Priprema

Priprema testa: Margarin otopiti na laganoj vatri zatim dodati kiselu pavlaku i prašak za pecivo, fino mutiti pa u to dodati polako brašna. Testo zamesiti i ostaviti 1 h u frižideru. Dok se testo odmara pripremiti nadev: Čokoladu otopiti na pari pa u prohlavenu čokoladu dodati seckane oraħe i promešati. Zatim razviti testo i filovati kiflice. Peci na 180 stepeni 15 minuta da ostanu bele. Vruće kiflice posuti sa šećerom u prahu.

**Savet**