

Kokos kiflice (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 2 žumanceta
- 150 g šecera
- 250 g maslaca/margarina
- 200 g kokosovog brašna
- 350 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera

I još:

- prah šecer
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

U posudu za mucenje staviti maslac/margarin sobne temperature, dodati šecer, vanilin šecer, žumanca i jaje i penasto sve mutiti nekoliko minuta.

Zatim dodati kokosovo brašno i sve promešati varjacom. Dodati i brašno i prašak za pecivo i zamesiti glatko testo, da se ne lepi za ruke.

Ostaviti testo da se malo odmori, pa oblikovati kiflice. Kidati po malo testa, praviti rolnice, pa krajeve saviti.

Reati ih u pleh obložen papirom za pečenje. Peci 10-15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Pecene i prohladne kiflice uvaljati u šećer u prahu pomešan sa vanilin šećerom.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ovi keksi su jako ukusni, mogu duže da stoje zatvoreni u limenoj kutiji, i što duže stoje lepši su. Još topli budu mekani, ali brzo se hladnjem stegnu i budu vrsti.