

Kiflice sa lešnikom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kiflice:

- **300 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **1** jaje
- **150 g** lešnika
- **1** kesica praška za pecivo
- **na vrh noža** soli
- **400 g** brašna

Za posipanje:

- **1** kesica vanilinog šećera
- **50 g** šećera u prahu

Priprema

Lešnike propeci na suvo u rerni, pa kad se ohlade, krupnije samleti. Omekšali margarin umutiti varjačom penasto, dodati šećer, jaje, mlevene lešnike i uz dodatak brašna i malo soli praska za pecivo. Zamesiti glatko testo koje se ne lepi za prste. Testo ostaviti u frižideru jedan sat. Nakon toga praviti kiflice, reati ih u pleh obložen papirom za pečenje i peci oko 20 minuta na 200 stepeni. Kada se prohlade, uvaljati ih u prah šećer koji je zamirisani vanilin šećerom.

Savet