

## **Kokos kiflice (6)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250** gmargarina
- **4** kašike šecera u prahu
- **1/2** limuna - sok i rendana korica
- **100** gkokosovog brašna
- **250** gpšenicnog brašna
- **1** kašicica sode bikarbune

#### **Za posipanje:**

- **200** gšecera u prahu
- **1** kesica vanilin šecera

#### **Još:**

- metalni kalupi u obliku polumeseca

### **Priprema**

Margarin i šecer u prahu umutiti, dodati koricu i sok od 1/2 limuna, kokosovo i obično brašno i sodu bikarbonu. Potrebno je da testo bude kompaktno i da se ne lepi za ruke (ukoliko je suviše meko, dodati još malo brašna). Ostaviti ga jedan sat u frižideru.

Zatim metalne kalupe podmazati margarinom. Odvajati pomalo testa i stavljati ga u kalupe, lepo rasporejujuci i utiskujuci testo do samih ivica kalupa.

Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 20 minuta.

Kiflice pažljivo odvojiti od kalupa, pa ih još vruće uvaljati u šećer u prahu pomešan sa vanilin šecerom.

## **Savet**

Ukoliko nemate metalne kalupe, kiflice možete oblikovati rukom. Ukus ostaje isti, ali su ipak na oko lepše kiflice oblikovane uz pomo kalupa.