

Kiflice sa narandžom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **200 g** margarina
- **50 g** šecera
- **100 g** mlevenih lešnika
- **1** ~~vec~~anarandža sok i rendana kora
- **30 g** kandirane kore narandže

Još:

- **100 g** bele čokolade
- **po potrebi** kokos

Priprema

U posudu staviti brašno dodati margarin, šećer, lešnik, sok, koru narandže i sitno seckanu kandiranu koru. Umesiti testo, zatim praviti valjčice debljine oko 1 cm i seci dužinu oko 6-7 cm ili po želji. Oblikovati kiflice i poreati ih na pleh. Peci na 180 stepeni oko 150 minuta.

Otopiti čokoladu premazati kiflice i uvaljati u kokos.

Savet