

Meksicke kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **130 g** margarina
- **60 g** šećera u prahu
- **1** žumance
- **1 kašika** konjaka
- **1/2 kašičice** cimeta
- **250 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Puter i šećer u prahu penasto umutite, zatim dodajte žumance, konjak, a onda i cimet. Dodajte brašno i umesite glatko testo.

Od smese pravite male loptice velicine manjeg oraha, onda u valjke i oblikujte kiflice.

Kiflice reajte u namazan pleh i pecite 15 minuta na 150-200 stepeni. Vruće kiflice uvaljajte u prah šećer i ostavite da se ohlade. Pre služenja ih opet pospite šećerom u prahu.

Savet