

Kiki kuglice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **250 g**margarina
- **150 g**mlevenog kikirikija
- **100 g**susama
- **5 kašikakisele** vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **malosoli**

Priprema

Pripremiti sastojke. Samleti kikiriki.

Mikserom umutiti margarin, pa dodati kikiriki, kiselu vodu i soli po ukusu. Umesiti glatko testo sa brašnom prethodno pomešanim sa praškom za pecivo.

Dlanovima formirati kuglice, pa ih uvaljati u sirov susam.

Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 200C 15-20 minuta (dok ne porumene).

Savet

Od ove mase se dobije 35-40 kuglica. Zavisi od veliine. Odline grickalice uz neki film ili utakmicu, dobro idu

uz pivo :-)