

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 kašika** kisele 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.

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

Savet

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

uz pivo :-)