

Kiflice sa šargarepom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** šargarepe
- **300 g** masti
- **600 g** brašna

Za fil:

- malo pekmeza po želji

Za posipanje:

- malo (**50 g**) šećera u prahu

Priprema

Šargarepu narendati na sitno rende. Zamesiti glatko testo od šargarepe, masti i brašna.

Rastanjiti ga na 0,5 cm debljine i iseci na kocke. U sredini svake kocke, staviti kašičicu pekmeza. Spajati dva suprotna kraja kvadrata kako bi se dobila forma kiflice. Režati ih u pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanj rerni na 200 C oko 10 minuta.

Prohlažene kiflice uvaljati u prah šećer.

Savet

Jako ukusne, brze i jednostavne kiflice . Prijatno :-)