

# **Kiflice sa orasima**



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 gmasti**
- **150 gšecera**
- **1jaje**
- **1žumance**
- **2 dlmleka**
- **80 gseckanih oraha**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **600 gbrašna**

### **Za valjanje kiflica:**

- **100 ggrubo mlevenih oraha**

## **Priprema**

Mast umutiti penasto varjacom. Dodati šecer, jaje, žumance, mleko, orahe i pola brašna pomešanim sa praškom za pecivo. Mešati varjacom, a onda mešenje nastavite rukom dodajuci brašno. Umesite glatko testo i odmah ga rastanjite, što tanje, na radnu površinu. Možete cašom vaditi krugove i motati ih u kiflice ili testo seci na trouglove i motati kflice.

Smotane kiflice valjajte u grubo mleven orah i reajte u plehu kome ste stavili pek papir, s blagim razmakom. Kiflice peci na 180 C dok ne porumene. Uživajte u divnom ukusu.

Prijatno!

**Savet**