

Kiflice s alvom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **200 g** maslaca
- **1** jaje
- **100 g** šećer
- **1 kašičica** prašak za pecivo
- **3 kesice** vanilin šećer
- **100 g** alve sa ukusom vanile
- **1 kašik** kisele pavlake

Za posipanje:

- **50 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećer

Priprema

Umutiti maslac sa šećerom, dodati jaje, brašno, vanilin šećer, kiselu pavlaku i prašak za pecivo. Umesiti testo i odložite ga u frižider oko 40 minuta.

Kada se testo ohladi, pravite loptice velicine oraħa, rastanjite ih oklagijom, na sredinu svake staviti po malo alve (kao na slici) i uviti kiflicu.

Poređati kiflice u pleh koji je obložen pek-papirom i pecite ih u zagrejanoj rerni na 180 stepeni, oko 20 minuta.

Ohlađene kiflice pospite šećerom u prahu i vanilin šećerom.

Savet