

Prhke kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **250 g** margarina ili maslaca
- **200 g** kisele pavlake
- **na vrh noža** soli
- **2 kašike** prah šećera
- **1/2** limuna - sok
- **400 g** mekog brašna

Nadev:

- **po potrebi** čokoladni krem
- **po potrebi** mleveni orasi
- **po potrebi** džem

Priprema

Umesiti meko prhko testo od margarina, pavlake, soli, šećera, mekog brašna i soka od limuna. Prekriti ga prijanjajućom folijom i ostaviti ga bar 1 sat u frižideru. Možete ga ostaviti i preko noci. Testo podeliti na 6-8 loptica, kod mene je 8 jer volimo male kiflice, a i lepše su kad se pojedu u 2-3 zalogaja. Na pobrašnjenoj podlozi svaku lopticu rastanjiti u krug, iseci na 8 trouglova, filovati po želji i zarolati kiflice.

Pripremljene kiflice reati u pleh obložen pek papirom i peci ih u zagrejanj rerni na 180 stepeni do svetlo-žute boje. Pazite da vam kiflice ne budu reš. Neka budu svetle jer ce tako duže ostati mekane. Prohladiti kiflice i uvaljati ih u prah šećer zamirisani rum vanilin šećerom.

Savet

Ove kiflice su još bolje što duže stoje.