

Prhke kiflice sa kremom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **1** jaje
- **1** žumance
- **600 g** brašna
- **1** praška za pecivo
- **1/2 dl** mleka

Fil:

- **po potrebi** tamni krem

Priprema

Umutiti margarin sa jajima i šećerom pa dodati malo mleka, zatim dodati brašno sa praškom za pecivo i umesiti testo. Podeliti na 3 dela i svaki umotati u providnu foliju i ostaviti bar 1h u frižideru. Svaki deo rastanjiti i seci na 6 ili 8 delova. Na svaki staviti malo krema i umotati kiflicu. Peci na 180C da ostanu više bele. Hladne posuti šećerom u prahu.

Savet