

Kiflice sa kokosom (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** margarina
- **400 g** šećera u prahu
- **150 g** kokosa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 g** brašna

Za valjanje:

- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Mikserom umutiti margarin dodati šećer u prahu. Postepeno dodavati brašno pa nakraju kokos i prašak za pecivo da bi se dobilo glatko testo. Testo uviti u foliju i ostaviti oko 60 minuta u frižideru. Od pripremljenog testa odvajati loptice i oblikovati kiflice. Kiflice režati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanj rerni oko 5 minuta na 200 stepeni. Pa smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peci još 10 minuta. Gotove kiflice valjati u šećer u prahu.

Savet