

## Vanil kiflice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### Sastojci

#### Testo:

- **280** gmekog brašna
- **oko 200** gmaslaca
- **80** gšecera u prahu
- **1** vanilin šećer
- **100** gmlevenih lešnika
- Za posipanje:
  - prah šećer
  - vanil šećer

### Priprema

Prosejati brašno, pa dodati prah šećer, vanil šećer, lešnike i na kraju otopljeni ili maslac na sobnoj temperaturi. Zamesiti testo, (treba malkice da se lepi za ruke), uviti ga u foliju i odložiti u frižider na sat vremena. Praviti potkovice i režati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci na 170°C 15-ak minuta, dok samo ivice ne dobiju boju. Paziti da se ne prepeku. Posuti prah šećerom, vanil šećer i uživati u ukusu! Bukvalno se tope u ustima :)

**Savet**