

Kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** svežeg sira
- **500 g** brašna
- **250 g** margarina

I još:

- pekmez
- eurokrem
- šećer u prahu

Priprema

Umijesiti testo od sira, brašna i margarina, zamotati u foliju i ostaviti da odstoji 30 minuta. Na pobrašnjenoj podlozi tanko razvaljati testo, izrezati kvadratiće i puniti tvrdim pekmezom, eurokremom.... Zamotati kiflice i peći 12-15 minuta na 180°C. Vruće posuti šećerom u prahu. Kod mene je namaz od lešnika i posula sam još gore malo krupno mljevenih lešnika, potom spojila dve strane, koje malo jače stisnete da vam se ne otvore tokom pečenja.

Savet