

Kokos kiflice

Sastojci

Potrebno je:

- 400 g brašna
- 250 g prah šecera
- 250 g margarina
- 200 g kokosa
- 1 prašak za pecivo
- 2 jajeta

Priprema

Od svih navedenih sastojaka umesiti testo (jaja mikserom, a ostalo rukom). Od umešenog testa oblikovati male valjčice (kao za šufnudle) pa ih savijati tako da formirane izgledaju kao mala potkovica.

Peci ih u rerni na temperaturi od 180 stepeni.

Gotove uvaljati u prah šecer (kad se malo prohlade, jer ako to radite dok su tople, lomice se).

Ove kiflice su jako zahvalne da ih napravite ranije jer mogu dugo da stoje u kutiji (kao vanil grancle, što duže stoje to su mekše).