

Fine kiflice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 450 g brašna
- 250 g margarina
- 1 šolja od 2 dl kisele pavlake
- 1 kesica cimeta
- 1 kesica praška za pecivo sa šafranom

Priprema

U zdelu prosejati brašno, dodati prašak za pecivo, cimet šećer i omekšali margarin. Sve prstima istrljati, dodati kiselu pavlaku i zamesiti fino testo, ako je potrebno dodajte malo brašna, testo ne sme da se lepi za ruke. 1 sat u frižideru držati da se testo ohladi, potom testo podeliti na 4 jednaka dela. Svaku lopticu razvaljati u krug i ja da bi mi bio ravan stavim tanjir i isecem. Testo podeliti na 8 ili 16 delova, zavisi koliko kiflice želite, filovati sa cime volite, kod mene je beli deo eurokrema:) urolati. Slagati na tepsiju na kojoj je papir za pečenje, tako i sa ostale 3 loptice. Peci na 170-180 zavisi od rerne, one moraju biti svetle, nemojte ih prepeći. Gotove kiflice posuti sa šećerom u prahu.

Savet