

## ***Kiflice sa orasima (3)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 g** sira
- **100 g** šecera
- **na vrh kašice** soli
- **90 ml** vode
- **90 ml** mleka
- **1 kesica** vanil šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** žumanceta
- **400 g** brašna

#### **Za filovanje:**

- **1** belance
- **1 kašika** šecera
- **po potrebi** mleveni orah

#### **Ostalo:**

- **1** belance
- **po potrebi** mleveni orah
- **po potrebi** šećer u prahu

### **Priprema**

U posudu za mucenje staviti sir, žumanca, šecer, vanil šecer, prašak za pecivo, so, mleko i vodu i dobro mikserom izraditi. Dodavati po malo brašna i sve zajedno miksati. Dodatke za mucenje zameniti dodatkom za mešenje testa i polako dodavati brašno, ne sve odjednom. Možda i nece treba svo brašno. Radnu površinu posuti malo brašnom preruciti testo iz posude i premesiti. Testo ne sme biti tvrdo.

Oblikovati testo u obgicu i zatim razviti u krug. Iseci testo na 16 delova.

Umutiti jedno belance sa kašikom šecera u cvrst sneg i onda dodati mlevene orahe koliko primi belance.

Na svaki trougao staviti po malo fila i lagano uviti u kiflicu. Slagati u pleh sa pek papirom. Jedno belance umutiti viljuškom premazati cetkicom kiflice i posuti mlevenim orasima. Peci na 180 C dok ne porumene.

Pecene i ohlaene kiflice posuti sa prah šecerom.

## **Savet**