

## Prhke kiflice (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

### Za testo:

- **400 g** brašna
- **1** margarin
- **2 kašike** pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** šecera
- **na vrh nož** soli
- **1** limun

### Fil:

- **2** belanca
- **2 kašike** šecera
- **po potrebi** mleveni orah

### Ostalo:

- **po potrebi** šecer u prahu

## Priprema

U ciniju staviti omekšali margarin, izmrviti sa brašnom i praškom za pecivo, dodati kašiku šecera, so, narendanu koru od pola limuna i pavlaku. Ako je potrebno dodati još malo pavlake i umesiti glatko testo. Podeliti na 4 dela i oblikovati loptice.

Za fil umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg pa dodati mlevene lešnike po potrebi da ne bude previše gusto.

Svaku lopticu razviti u krug, iseci na trouglove, staviti fil i uviti u kiflicu. Peci na 180C da ostanu bele. Ohlaene kiflice uvaljati u prah šecer.

## **Savet**

Od jednog dela testa sam pravila kiflice, od drugog punila male korpice i šapice sa istim filom.