

Akine slatke kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **550** g brašna
- **250** g masti
- **2** dl mleka (hladno)
- **2** kašike šećera
- **1** kesica vanilin šećera
- **1** kašičica sode bikarbone

Za nadev:

- **po ukusu** džem

Za valjanje:

- **po ukusu** šećera u prahu

Priprema

U posudu staviti brašno, mast, šećer, mleko, sodu bikarbonu i sve lepo sjediniti tj. umesiti glatko testo, ako treba dodati još brašna i odmah podeliti na šest delova. Svaki deo, podeliti na osam delova, filovati džemom i umotati u kiflice. Re?ati kiflice na pleh obložen peki-papirom, pa peci u rerni na 180 stepeni 10 minuta tek malo da uhvate boju brzo se ispeku pazite!!! Tako vruće kiflice posipati ili uvaljati u prah šećer. Prijatno!!!

Savet