

Kokos kiflice (9)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** oštrog brašna
- **100 g** šećera
- **100 g** kokosovog brašna
- **150 g** maslaca
- **1-2 kašike** kisele pavlake
- **1** jaje
- **1** vanilin šećer

I još:

- **nekoliko kašika** šećera u prahu
- **1** vanilin šećer

Priprema

Pomešati brašno, šećer, kokos, vanil šećer, pa im dodati kiselu pavlaku, jaja i kockice maslaca. Umesiti glatko testo, pa otkidati loptice velicine oraha. Napraviti valjčice i oblikovati kiflicu. Tako raditi dok ima materijala. Slagati na pek papir i peći na 180 stepeni 12 minuta, da ostanu bele. Tople, uvaljati u šećer u prahu zamirisan vanilom.

Savet

Ja sam odmah radila s testom, mada možda ne bi bilo loše ostaviti ga da se hladi desetak minuta, da bi se lakše oblikovale, jer se testo malo topi od topline ruku. Kako god, fenomenalne su...