Slatke kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **100 g**šecera
- **200 g**putera
- **3 kašike**kokosa
- **2**jajeta
- **1**vanilin šecer
- **100 g**krupno seckanih oraha
- **malo**soli

Priprema

Penasto umutiti puter sa šecerom i vanilin šecerom dodati 2 žumanca, dodati kokos, so i sa brašnom umesiti testo da bude fino i glatko. Testo ostaviti u kesu 1 sat da se odmori u frižideru, posle 1 sat od testa kidati loptice oblikovati kiflice. Umociti ih u neumuceno belance i uvaljati u krupno seckane orahe. Složiti kiflice na pek papir i peci na 200 stepeni 20 minuta. Gotove i vruce kiflice posuti preh šecerom.

Savet

Fino i hrskavo