

Kiflice (orah, plazma)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **200 ml** kisele pavlake
- **1 kesica** praška za pecivo
- **500 g** brašna
- **100 g** seckanih oraha
- **2 kašike** nutele
- **2 velike kašike** džema
- **2 velike kašike** plazme mlevene

Priprema

Margarin otopiti dodati kiselu pavlaku i prašak za pecivo. Fino mutiti pa u to dodati polako 500 g brasna. Testo fino zamesiti i ostaviti 1 h u frizider.

Zatim razviti testo i filovati po ukusu. Ja sam jedan pleh filovala sa 100 g seckanih oraha pomesati sa 2 kašike nutele, a drugi pleh 2 velike kašike džema i 2 velike kašike plazme mlevene. Peci na 220 stepeni 15 minuta. Tople kiflice posuti vanilin šećerom pomešanim sa prah šećerom. Prijatno

Savet