

Siromaškice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** ulja
- **150 ml** vruće vode
- **1** prašak za pecivo
- **500-550 g** brašna
- **za filovanje** džem, marmelada, nutela

Za posipanje:

- **150 g** prah šećera
- **1** vanilin šećer

Priprema

Sjediniti vodu i ulje, dodati prašak za pecivo, pa postepeno dodajte i brašno miješajući prvo kašikom, a zatim rukom. Tijesto podijelite na 3 dijela, razvaljajte na pobrašnjenoj podlozi, pa režite na 8 jednakih trokutica. Na širi dio stavite malo džema, marmelade ili nutele, pa zarolajte. Stavite kiflice u pleh, obložen papirom za pečenje. Pecnicu zagrijte na 200 C, pa kratko pecite kiflice. Vruće uvaljajte u prah šećer, pomješan sa vanilin šećerom.

Savet