

## ***Kokos kiflice (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** kokosa
- **300 g** mekog brašna
- **2** jajeta
- **250 g** margarina
- **150 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **70 g** prah šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

### **Priprema**

Umutiti margarin sa šecerom dodati kokos, meko brašno, jaja, prašak za pecivo i vanilin šecer. Od ove smese umesiti glatko testo. Rukama oblikovati kiflice, reži ih u tepsiju obloženu pek papirom. Peci ih u rerni na 170 C 10 minuta da ostanu bele. Pecene kiflice odmah uvaljajte u prah šecer zamirisan vanilin šecerom. Držti ih na suvom i hladnom mestu do služenja.

### **Savet**