

## *Posne slatke kiflice*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** dlulja
- **1,5** dltope vode
- **1** kesicapraška za pecivo
- **oko 500 g**brašna
- **150 g**šecera u prahu
- **1** kesica vanilin šecera
- **po potrebi**džem od šljiva

### **Priprema**

Pomešati ulje i vodu, dodati prašak za pecivo i brašno. Zamesiti testo kao za vanilice. (testo da bude mekše ne tvrdo). Testo podeliti na 3 dela, razvaljati u krug i podeliti krug na 8 trouglova. Na svaki trougao staviti džem i uviti u kiflicu. Peci i peceno uvaljati u prah šecer i vanilin šecer.

### **Savet**