

Meksicke kiflice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **120 g** šećera
- 2 žumančeta
- **2 kašike** soka od narandže
- **1** narandža - rendana kora
- **1/2 kašice** cimeta
- **500 g** brašna

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šećerom, umešati žumanca sok i koru narandže, cimet i brašno. Zamesiti glatko testo, rastanjiti iseci na štapice i oblikovati kiflice. Poreati u nauljen pleh i peci na 150 stepeni oko 20-25 minuta. Kad se ohlade posuti šećerom u prahu.

Savet