

Kiflice sa eurokremom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 150 g mlevenog keksa
- 1 jaje
- 120 g eurokrema
- 400 g brašna
- 100 g šećera u prahu

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti margarin, pa dodati mleveni keks, jaje, eurokrem i brašno, pa umesiti glatko testo.

Od pripremljenog testa odvojiti loptice i oblikovati kiflice.

Kiflice reži u pleh obložen papirom za pečenje.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 5 minuta. Zatim smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peci još 15 minuta. Gotove kiflice uvaljati u šećer u prahu.

Savet

Kiflice su izuzetno ukusne, a i brzo se pripremaju. Kada odstoje još su lepše.