Vanila kiflice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml**ulja
- **150 ml**vruce vode
- **1**pudinga od vanile
- **1 kesica**praška za pecivo
- **oko 500 g**brašna

Za filovanje:

- **po potrebi**džem po ukusu
- **za posipanje**šecer u prahu

Priprema

Vodu ugrejati dodati ulje, prosejan puding i prašak za pecivo. Postepeno dodavati brašno i umesiti glatko testo.

Testo podeliti na 4 dela. Jedan deo razviti u krug i seci trouglove željene velicine. Na svaki staviti po malo džema i uviti kiflicu. Reati u pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 25 minuta.

Pecene uvaljati u šecer u prahu.

Savet