Kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**svežeg sira
- **500 g**brašna
- **250 g**margarina

I još:

- pekmez
- eurokrem
- šecer u prahu

Priprema

Umijesiti testo od sira, brašna i margarina, zamotati u foliju i ostaviti da odstoji 30 minuta. Na pobrašnjenoj podlozi tanko tazvaljati testo, izrezati kvadratice i puniti tvrim pekmezom, eurokremom.... Zamotat kiflice i peci 12-15 minuta na 180°C. Vruce posuti šecerom u prahu. Kod mene je namaz od lešnika i posula sam još gore malo krupno mljevenih lešnika, potom spojila dve strane, koje malo jace stisnete da vam se ne otvore tokom pecenja.

Savet