Prhke kiflice (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **1**margarin
- **2 kašike**pavlake
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**šecera
- **na vrh noža**soli
- **1**limun

Fil:

- **2**belanca
- **2 kašike**šecera
- **po potrebi** mleveni orah

Ostalo:

- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

U ciniju staviti omekšali margarin, izmrviti sa brašnom i praškom za pecivo, dodati kašiku šecera, so, narendanu koru od pola limuna i pavlaku. Ako je potrebno dodati još malo pavlake i umesiti glatko testo. Podeliti na 4 dela i oblikovati loptice.

Za fil umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg pa dodati mlevene lešnike po potrebi da ne bude previše gusto.

Svaku lopticu razviti u krug, iseci na trouglove, staviti fil i uviti u kiflicu. Peci na 180C da ostanu bele. Ohlaene kiflice uvaljati u prah šecer.

Savet

Od jednog dela testa sam pravila kiflice, od drugog punila male korpice i šapice sa istim filom.