

## Vanil kiflice

Po meni,najlepse testo za ovakvu vrstu kolaca!Brzo se sprema,tope se u ustima,a mana im je s



**1** Umutiti margarin sa secerom,dodati ostale sastojke i umesiti glatko testo.

**2**

**3** Ako je potrebno,dodati jos brasna,da se testo ne lepi za ruke.

**4**

**5**

**6** Rastanjiti testo oklagijom,debljine 0,5 cm,pa iseci na kvadrate.Na svaki staviti malo dzema,urolati i sloziti u podmazan pleh.

**7**

**8**

**9** Peci 15 minuta,pa vruce kiflice posuti prah secerom i vanilin secerom.

margarina 250 g

secera 6 sk

mleka 6 sk

ulja 3 sk

vanilin secera 2

brasna 300 g

prah secera(za posipanje) 100 g

van.secer(za posipanje) 1

10

12

13

14 >Od ovog testa mogu da se prave i vanilice.

**Napomena:**

Odlicne su uz kafu!Ako volite kafu?!