

Vanil kifle

klasika.....

1 Sve sastojke dobro umesiti dok ne dobijemo homogenu masu. Testo mozemo otkidati rukom u male loptice i oblikovati u kiflice. Pecemo kifle na 200°C al' paziti da ostanu bele.

2 Pecene kifle uvaljati u prah secer pomesan sa vanil secerom.

Sastojci:

masti ili putera 140gr

secera 70gr

mlevenih oraha (moze
kokosovo brasno ili lesnici) 70gr

belance (moze i celo jaje) 1

brasna 200gr

kesice vanil secera 2-3

Napomena:

prijatno