

Tortelina

tortelina.blogspot.com



Puding kiflice

Sastojci:

200 g brasna
100 g margarina, sobne temperature
100 g secera
1 puding od vanile
2 zumanca
2 kasike mleka

Za posipanje:

3 kasike secera u prahu
1 vanili secer

Priprema:

Ukljuciti rernu da se zagreje na 180 stepeni. Dva velika pleha obloziti papirom za pecenje.

U plasticnoj ciniji izmesati ili, nastavcima za testo, izmiksati sve sastojke za kiflice.

Od testa oblikovati valjak debljine 2 cm a zatim iseci na komadice 1 cm sirine. Svaki komadic oblikovati u kiflicu. Redjati oblikovane keksice u pripremljene plehove.

Peci, u zagrejanjoj rerni 12 minuta. Izvaditi pecene kiflice iz rerne, ostaviti u plehu da se malo prohlade a zatim ih posuti secerom u prahu izmesanim sa vanilom.