



KIFELCI - MALI ROGLJIČKI

Sestavine:

- 150 g zmletih orehov,
- 400 g moke,
- 300 g masla,
- 100 g mletega sladkorja,
- 2 vanilina sladkorja.

IZDELAVA:

MASLO VZAMEMO IZ HLADILNIKA ŽE TOLIKO PREJ, DA JE LEPO STOPLJENO, GA NAREŽEMO NA KOŠČKE IN DODAMO VSEM OSTALIM SESTAVINAM, KI SO NAPISANE ZGORAJ.

KO NAREDIMO MASO, JO PUSTIMO POČIVATI V HLADILNIKU VSAJ 30 MINUT.

OBLIKUJEMO MAJHNE ROGLJIČKE, ČE PA NE GRE, NAREDIMO KROGLICE.

KROGLICE ALI KIFELČKE POLAGAMO NA PEKAČ, KI SMO GA OBLOŽILI S PEKI PAPIRJEM.

PEČEMO V PEČICI PRI **170 STOPINJ, 12 MINUT.**
KO SO OHLAJENI, JIH POVALJAMO ŠE V MLETEM
SLADKORJU, KI GA IMAMO ZA DEKORACIJO AMPAK
DOBRI SO TUDI BREZ SLADKORNE OBLEKICE. 😊