**Slijedi upute iz recepta i ispeci KOKOS KIFLICE.**

**KOKOS KIFLICE**

**SASTOJCI**

 **350 g glatkog brašna**

**1 jaje**

 **250 g margarina**

**4 žlice šećera**

**1 prašak za pecivo**

**1 vanilin šećer**

**100 g kokosa**

**PRIPREMA**

**1.Od jaja, brašna, margarina, kokosova brašna, vanilin šećera, praška za pecivo i šećera umijesi tijesto.**

**2.Tijesto ostavi 1 sat u hladnjaku. Nakon toga oblikuj male kiflice i peci na temperaturi od 180°C oko 20 minuta.**

**3.Vruće kiflice uvaljaj u mljeveni šećer pomiješan s vanilin šećerom.**

****