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

**VANILIN KIFLICE**

**SASTOJCI**

 **350 g glatkog brašna**

**1 bjelanjak**

 **200 g margarina**

**80 g šećera u prahu**

**100 g mljevenih oraha ili lješnjaka**

**PRIPREMA**

**1.Od navedenih sastojaka izradi tijesto.**

**2.Tijesto omotaj u prozirnu foliju 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.**

****

Izvor slike: coolinarika.com