

Kiflice sa cimetom

Vec mirisu...

1 Umesiti testo od umučenog margarina sa
čokumancima, kesicom vanilin ječera, kašikom
ječera, kašićicom cimeta, mlevnim bademima i
bračnom.

2

3

4 Oblikovati male kifle, pa ispeči u umereno
zagrejanoj pećnici.

5

6

7 Izmeđati ječer u prahu sa malo cimeta, pa
uvaljati pečene kiflice i porečati na odgovarajuće
tanjur.

Sastojci:

brasna 200 g
margarina ili maslaca 200 g
badema 100 g
zumanca 2
vanilin secer 1
secera 1 kasika
cimeta 1 ravna kasicica
secera u prahu sa malo 4 kasike
cimeta

Napomena:

Prijatno!