

Zimske kiflice



Potrebni sastojci:

Za prhko tijesto:

- 200 g pečenih mljevenih lješnjaka
- 500 g mekog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 120 g šećera u prahu
- 2 kesice vanilin šećera
- 250 g margarina (posnog)
- 2 dl cijedenog soka od narandže
- sitno ribana korica 2 narandže

Za premazivanje:

- Džem po želji ili nadjev od oko 130 g mljevenih lješnjaka + kašika džema+1 kašika šećera u prahu+malo cijedenog soka od narandže

Za posipanje:

- šećer u prahu

Izrada:

U posudi pomiješati brašno, prašak za pecivo, šećer, vanilin šećer, mljevene lješnjake (prethodno propržene i oljuštene), margarin izrezan na listiće. Dodati sok i koricu 2 narandže (koru dobro oprati, po mogućnosti ostaviti preko noći u vodi sa sodom bikarbonom) i rukom umjesiti tijesto da se dobije masa koja se odvaja od zidova zdjele. Tijesto podijeliti na 3 kugle, malo ih rastanjiti da se što prije ohlade, zamotati u prozirnu foliju i ostaviti u zamrzivač na oko 20-30 min.

Rashlađeno tijesto malo premjesiti i prebaciti na pobrašnjenu površinu na kojoj ćete razvijati. Pažljivo rastanjiti kuglu, kružno na par milimetara debljine (4-5 mm). Krug rezati na četvrtine a zatim osmine i šesnaestine, znači 16 kiflica od jedne kugle tijesta (ukupno 48 komada kiflica). Svaki trokutić malo razrezati po visini na osnovicu (kao za kroasane, da bi se ljepše umotale, kao što se i vidi na Dajaninoj fotki kroasana) i filovati nadjevom po želji. Pri motanju trudite se da trouglove čvrsto urolate i redati u sasvim malo podmazan pleh ili na pek papir. Peći na 160 st 20-ak min, nešto kraće ili duže u zavisnosti od rerne, uglavnom kiflice trebaju dobiti samo malo, sasvim neznato boje i odmah ih vaditi. Kad se malo prohlade posuti šećerom u prahu i služiti.

Prijatno!