



VANILIN KIFLICE

Sastojci:

- 100g (omekšanog) maslaca
- 50g šećera
- 1 jaje, sobne temperature (veličina M)
- 1 vrećica burbon vanilija šećer
- 95g brašna
- 30g oguljenih, mljevenih badema



Dodaci:

- 1 čajna žličica rastopljenog maslaca ili sprej za kalupe
- 1-2 žličice šećera
- ½ burbon vanilija šećer

Priprema kalupa:

Udubine za kiflice premazati s tekućim maslacem ili posprejati sa sprejem za kalupe.

Stavite kalup u hladnjak na 10min tako da se tijesto može lakše premazati.

Priprema:

Stavite sve sastojke za tijesto u zdjelu i dobro promiješajte.

Nanesite tijesto u kalup sa špatulom.

Kalup stavite u prethodno zagrijanu pećnicu (160°C) na srednju rešetku. Pecite 15min do zlatno-žute boje.

U međuvremenu pomiješajte šećer i vanilin šećer, te stavite u sito.

Ostavite da se kiflice kratko ohlade u kalupu, te ih izvadite i posipajte šećerom.

