

Vanilin Kiflice Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 25 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Glatko brašno 150g
- Mljeveni orasi 50g
- Maslac 90g
- Šećer u prahu 50g
- Vanilija u prahu
- Bjelanjci 30g (1 bjelanjak srednje veličine)
- Šećer u prahu pomiješan s vanilijom u prahu za posipanje

Upute

1. U velikoj zdjeli pomiješajte suhe sastojke – brašno, mljevene orahe, šećer u prahu i vaniliju u prahu.
2. Izrežite hladni maslac na kockice i utrljajte u njega suhe sastojke vrhovima prstiju dok ne dobijete mrvičastu smjesu.
3. Dodajte jedan bjelanjak i umijesite tijesto.
4. Spljoštite ga i zamotajte u prozirnu foliju. Stavite tijesto u hladnjak najmanje 30 minuta, a možete ga ostaviti i preko noći.
5. Oblikujte tijesto u dugi valjak (promjera otprilike 2,5cm), pa ga narežite na kriške duljine 2,5cm. Oblikujte svaki komad u kuglicu, a zatim u kratki valjak koji ne bi trebao biti dulji od širine dlana. Krajevi valjka bi trebali biti tanji od središnjeg

dijela. Savijte valjak u oblik polumjeseca i stavite ga na lim za pečenje obložen masnim papirom.

6. Pecite kekse na 165°C dok ne porumene na rubovima, otprilike 10 minuta.
7. Izvadite kiflice i uvaljajte ih u šećer s vanilijom dok su još topli.