

## Fine prhke kiflice s orasima

*Roščići, odnosno prhke kiflice čije se tijesto priprema od masti i kiselog vrhnja te nadjeva orasima pravo su blago iz bakine riznice receptata! Slatki savjet: Umjesto s orasima, kiflice možete puniti omiljenim džemom*

### Sastojci:

#### Tijesto za kiflice:

- 200 g kiselog vrhnja
- 200 g svinjske masti
- 500 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- prstohvat soli

#### Nadjev od oraha:

- 150 g mljevenih oraha
- 150 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 100 ml vrelog mlijeka
- 1 žlica ruma

**Priprema:** Kiselo vrhnje i mast razradite pjenjačom pa dodajte brašno, prašak za pecivo i sol. Umijesite glatko tijesto, po potrebi dodajte još malo brašna. Tijesto omotajte prozirnom folijom pa spremite u hladnjak na sat vremena. Prije nego što razvaljate tijesto, pripremite nadjev. Mljevene orahe pomiješajte sa šećerom i vanilin šećerom te prelijte vrelim mlijekom. Ako je smjesa previše suha dodajte još samo malo mlijeka.

Rashlađeno tijesto podijelite na 8 jednakih dijelova. Svaki dio tijesta tanko razvaljajte u oblik kruga. Krugove razrežite na trokute (6-8 trokuta) te svaki napunite smjesom od oraha. Oblikujte kiflice i slažite ih na namašćen i pobrašnjen lim za pečenje. Kiflice pecite 15-20 minuta na temperaturi od 180 °C. Kiflice tijekom pečenja ne smiju zagorjeti već trebale biti svijetle. Kiflice malo ohladite, a zatim ih po želji uvaljajte u šećer u prahu.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook: [Slatki svijet](#)**