

Prvomajske kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **250** gmargarina
- **1** kašikamasti
- **1** šoljamleka
- **1/2** paketicakvasca
- **po potrebibrašna**
- malorendane kore od limuna
- malomalo džema (za filovanje)
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Jaje, margarin, limunovu koru, mast, mlako mleko pomešajte sa kvascem, dodajte brašno i rendanu koru od limuna, zamesite testo rukom. Ostavite 15 minuta da stoji. Od testa napraviti 13 loptica.

Svaku lopticu pojedinacno razviti oklagijom i preseći u cetiri dela da dobijete trouglove. Trouglove filujte džemom i oblikujte kiflice.

Kiflice poreajte u tepsiju i pecite na temperaturi od 200 stepeni dok ne porumene.

Pecene kiflice uvaljavajte u prah šecer i poslužite.

Savet