

## *Lisnate kiflice sa džemom od šljiva*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 2,5 dl mlakog mleka
- 1 kašika šećera
- 1 kesica suvog kvasca
- 1 dl jogurta
- 650 g + 100 g brašna
- 150 g masti ili margarina
- džem od šljiva
- šećer u prahu

### **Priprema**

U 2,5 dl mlakog mleka stavimo šećer i kvasac i ostavimo da stane. Umutimo 2 jaja, dodamo jogurt i mleko sa kvascem. Dodajemo brašno i zamesimo testo. Testo dobro izraditi i ostaviti da nadodje. Testo kad nadodje dobro izraditi i razvaljati u ploču debljine 1 cm. Premazati testo sa 50 g razmekšale masti, posuti preko 2 kašike brašna preklopiti testo kao knjigu i ostaviti da stane 10 minuta. Tako testo još dva puta valjati i premazivati sa masti. Zadnji put kad testo odstoji, razvaljamo ga, secemo trokutice, stavimo na sredinu džem i napravimo kiflicu. Kiflice da stanu 15 minuta i pecemo na 200 stepeni. Pecene kiflice uvaljamo u šećer u prahu.

### **Savet**