

Lisnate kiflice sa džemom od šljiva



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U 2,5 dl mlakog mleka stavimo šefer 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 plocu 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 šefer u prahu.

Savet