# *Kiflice sa pudingom*

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

**Tijesto:**

- **250 ml**mlijeka
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika** soli
- **1 dl**ulja
- **500 g**brašna

**Fil puding:**

- **250 ml**mlijeka
- **3 - 4 kašike**šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile

**Za posipanje:**

- **100 g**šecera u prahu

## Priprema

Skuhati puding pa ostaviti da se ohladi.

U brašno staviti šecer, so, ulje i zamijesiti sa mlakim mlijekom i ostaviti da malo odstoji.

Preruciti tijesto na radnu površinu, oklagijom rastanjiti i sijeci trouglove.

Na svaki trougao staviti po malo fila, urolati i reati u podmazani pleh.

Peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni.

Pecene kiflice uvaljati u prah šecer.

## Savet

Pitanja koja su meni upuivana povodom recepta su "zar se puding ne kuha po uputstvu sa kesice?" NE, jer puding treba da bude malo guši nego inae. I ono glavno pitanje je: "Gdje je kvasac, prašak za pecivo..." Nisam zaboravila napisati ništa od toga. Jednostavno ne ide ništa. Kiflice budu tvre ali se tope u ustima. Mada, može se ubaciti pola kesice praška za pecivo ko sumnja u tijesto bez aditiva. Prijatno :)