Kiflice moje mame Marte



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**obicnog belog brašna
- **250 g**graham brašna
- **1 dl**ulja
- **80 g**margarina
- žumance
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2 dl**mleka
- **1/2 paketica**kvasca
- pekmez ili sitan sir

Priprema

Mleko sa 5 kašika vode zagrejati da bude mlako, dodati so, šecer i kvasac pa kada kvasac ukisne sipati u brašno sa kašikom ulja, dobro izraditi testo da bude glatko i ostaviti ga na toplom da malo naraste.

Potom testo rastanjiti, seci na trouglove i praviti kiflice, nadevene pekmezom ili džemom, svaku premazati žumancetom, poreati u nepodmazan pleh, izmeu stavljati na listice iseckan margarin i peci. Vruce uvaljati u vanilin-šecer.

Savet

Kiflice mogu da se prave i slane sa sitnim sirom, a mogu se puniti i seckanom kuvanom šunkom pomešanom sa

paradajz -pireom.