

Kiflice sa pudingom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml** mleka
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** soli
- **1 dl** ulja
- **500 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Fil:

- **250 ml** mleka
- **3 kašike** šecera
- **1** puding od vanile

Za posipanje:

- **100 g** šecera u prahu

Priprema

U šerpici staviti mleko i šecer pa skuvati. Puding rastvoriti sa malo mleka, pa sipati u kipuće mleko i skuvati gusci puding (krem). Ostaviti da se ohladi. U brašno staviti prašak za pecivo, šecer, so, ulje i zamesiti sa mlakim mlekom. Preruciti testo na radnu površinu, podeliti ga na dve jufke, oklagijom rastanjiti i seci na trouglove. Na svaki trougao staviti po malo fila, urolati i re?ati u podmazan pleh. Isti postupak ponoviti i sa drugom jufkom.

Peci na 250 stepeni dok ne porumene. Pecene kiflice uvaljati u prah šecer.

Savet