

Kiflice sa džemom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 kašike** soli
- **2 kašike** šećera
- **2 kašike** suvog kvasca
- **2** jaja
- **2** žumanceta (za premaz)
- **1 šoljica** ulja
- **1 šolja** jogurta
- **1 šolja** mleka
- **1/2 šolja** mleka vode
- **1** margarin
- **1** džem po potrebi

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac i šećer i ostaviti da nadolazi. Zatim u vanglu staviti brašno i dodati mu so, 2 jaja, mleko, ulje, jogurt i nadošao kvasac i od svega navedenog zakuvati tvrdu jufku.

Od jufke odkinuti i formirati 20 manjih loptica.

Svaku jufkicu razviti velicine tanjira.

Na prvu razvijenu jufkicu naseckati margarin pa je poklopiti drugom i tako reati do 10 loptica. Na zadnju jufku

nestavljati margarin.

Postupak ponoviti i sa drugih 10 loptica i tako složeno testo ostaviti da odstoji 30 minuta.

Testo razvuci debljine oko 5 mm i iseci ga na trouglove.

Na trouglice staviti džem ili bilo koje drugo punjenje koje volite.

Svaki trouglic srolati i formirati kiflicu zatim kiflice staviti u pleh obložen papirom za pečenje i zatim kiflice premazati umućenjem žumancetom.

Pleh staviti u predhodno zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci oko 20 minuta.

Savet

Kiflice možete poprskati susamom pre pečenja ili ih prelitiokoladom pre služenja.