

## Kifle sa džemom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **4 kašičice** šećera
- **250 ml** mleka
- **3** jajeta
- **125 g** margarina
- **1** šoljica ulja
- **200 ml** jogurta
- **1** kocka svežeg kvasca
- **malosoli**
- džem

## Priprema

U sud staviti brašno, ulje, jogurt, mleko, 1 jaje, 2 belanca, šećer, so, izdrobljeni kvasac i umesiti testo. Ostaviti da naraste 30 minuta. Premesiti testo i podeliti na dva dela. Prvi deo podeliti na osam jednakih delova. Svaki deo premesiti. Od svakog parceta testa razvuci manju koru, jednu polovinu kore na više mesta zaseci nožem formirajući trakice.

Filovati džemom pa kiflice uviti od neisećenog dela.

Svaku kiflicu premažemo rastopljenim margarinom pa žumancetom. Peci 40 minuta na 200 stepeni.

**Savet**