

Kiflice sa eurokremom (2)



težina: **srednje**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna (tip 400)
- **500 ml** mleka
- **3 kašice** šećera
- **1 kašica** soli
- **50 g** kvasca
- **2 šoljice** ulja
- **400 g** eurokrema
- **2** žumančeta

Priprema

U mlako mleko staviti šećer, so, kvasac i dve kašike brašna, razmutiti i ostaviti malo da nadoe. U drugu vanglicu sipati ulje, dodati žumanca, izmešati, pa sjediniti sa nadošlim mlekom, dodati brašno i zamesiti mekano testo.

Ostaviti testo da naraste oko 45 minuta.

Kada je testo naraslo, podeliti ga na 6 loptica. A za to vreme staviti krem (10-ak sekundi), da se malo rastopi u mikrotalasnoj radi lakšeg premazivanja.

Razvuci jednu lopticu u krug i premazati je eurokremom, Rastanjiti sledecu i staviti preko premazane, opet premazati eurokremom. Preklopiti trecom rastanjenom lopticom, zatim rastanjiti još malo oklagijom. Kada je dovoljno rastanjeno, iseci testo na trouglove i na svaku staviti po pola kašičice eurokrema, pa motati kiflice. Tako uraditi i sa preostale tri loptice.

Reati u pleh obložen papirom za pečenje. Ostaviti još 20-ak minuta da narastu, pa peci kiflice na 200 C, dok ne porumene. Prijatno!

Savet