

Segan kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **200 g** masti
- **1 kašika** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1 kocka** kvasca
- **250 ml** mlakog mleka
- **1 kesica** vanilin šecera
- džem (za filovanje)
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Brašno i mast dobro rukom sjediniti i spojiti. U mlako mleko dodati so, šećer i kvasac. Zamesiti testo. Odmah napraviti 2 jufkice i ostaviti da narastu. Od svake jufke razviti veliki krug i preseći na 16 delova. Može i manje, ako želite da vam kuflice budu veće. Na svakoj staviti kašicicu džema ili slatka i uviti kiflicu. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C, dok ne porumene. Vruće uvaljati u šećer u prahu i vanilin šećer.

Savet