

Kiflice sa džemom (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1 kocka (40g)** kvasca
- **3 kašičice** šecera
- **3 kašičice** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **1 šoljica (mala)** ulja
- **700 g** brašna
- **125 g** margarina
- **po potrebi** džem
- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

U mlako mleko razmrviti kvasac. Dodati šećer, so i 3 kašičice brašna. Ostaviti da naraste. U posebnu vanglicu staviti mleko s'nadošlim kvascem, dodati jaje i ulje. Postepeno dodavati 700 g brašna i zamesiti testo. Ukoliko se testo lepi za ruke, dodati još malo brašna. Ostaviti testo da ukisne.

Ukislo testo prebaciti na nauljanu ravnu površinu, premesiti ga i podeliti na 5 jednakih delova.

Svaki deo posebno razviti oklagijom na što veci krug, preseći ga na 8 delova. Na svaki deo staviti po kašičicu džema.

Urolati kifle, reati ih u pleh obložen pek papirom i na svaku kiflu staviti po kockicu margarina. Ostaviti kifle da odstoje u plehu oko 15 minuta.

Peci u zagrejanjoj rerni, dok ne porumene. Kada su pecene, pleh pokriti krpom i ostaviti da se kifle malo prohlade. Zatim ih uvaljati u prah šećer.

Savet