

Kiflice sa eurokremom (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kockasvežeg kvasca
- **250 ml** mleka
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **120 ml** ulja
- **2** jajeta
- **550 g** brašna
- **200 g** margarina
- eurokrem

Priprema

Razmutiti kvasac sa šecrom u mleku i ostaviti ga da nadodje. Posebno pomešati ulje, so i 2 jaja, pa dodati nadošao kvasac. Postepeno dodavati brašno i umesiti testo. Ostaviti na toplom 45 minuta da nadoe. Nakon toga testo podeliti na dva dela. Prvi deo razviti u krug i premazati sa 50 g margarina. Nožem iseci nekoliko traka, ali ne do kraja. Isecene trake prebaciti prema sredini kruga. Ovako pripremljeno testo ostaviti da odstoji 15 minuta. Zatim razvuci krug i premazati ga sa 50 g margarina, pa ga iseci na 12 delova. Na svaki deo staviti pomalo eurokrema i uviti kiflice. Na isti nacin pripremiti i drugi deo testa. Pleh obložiti pek-papirom i preko papira narendati 100 g margarina. Kiflice poreati u pleh i ostaviti ih da odstoje pola sata. Premazati ih umucenim jajetom i peci u zagrejanoj rerni 25-30 minuta na 200 stepeni.

Savet