

Kiflice sa bundevom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za testo:

- **2,5 dlmleka**
- **2 kašike šecera**
- **1 kašica kvasca**
- **2 prstohvatasoli**
- **200 g kuvane usitnjene bundeve**
- **1/2 kašice cimeta**
- **1 jaje**
- **1 dlulja**
- **800 g brašna**
- **50 g putera**

Za punjenje:

- džem od šljiva (ili neki drugi)

Za posipanje:

- šećer u prahu
- **1 kesica vanilin šećera**

Priprema

Bundevu ocistiti oguliti i skuvati u vodi da omekša. Ocediti od vode i isitniti viljuškom i ohladiti.

U mlako mleko dodati šecer i suvi kvasac da stane 5 minuta pa dodati, so, ulje, jaje, cimet, bundevu i brašno. Zamesiti testo, dobro izraditi i staviti u kesu za zamrzavanje namirnica i ostaviti u frižideru da stoji preko noci.

Sutradan testo izraditi podeliti na 3 dela. Svaki deo razvaljati u krug i podeliti na 12 trouglova. Staviti na svaki trougao džema i uviti u kiflicu, pa u kalup prethodno obložen papirom. Na svaku kiflicu staviti parcence putera. Ostaviti da stane 30 minuta i peci na 180 stepeni 20-25 minuta.

Tople kiflice uvaljati u mešavinu šecera u prahu i vanilin šecera.

Savet