

Slatke kiflice sa pekmezom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **3 kašike**šecera
- **1 kašicica** soli
- **20 g**kvasca
- **125 ml**mleka
- **125 ml**vode
- **1**jaje
- **125 g**margarina
- pekmez od kajsija
- **1**jaje za premaz

Priprema

Sjediniti vodu i mleko i zagrejati da bude mlako. Dodati kašiku šecera i izmrvljen kvasac. Ostaviti da fermentiše. Zatim kvasac dodati brašnu, razbiti jedno jaje i zamesiti testo. Mesiti dugo, nekih desetak minuta. Zatim izruciti na pobrašnjenu površinu i podeliti na pet loptica. Pokriti krpom i ostaviti da stoji desetak minuta.

Prvu lopticu testa rastanjiti oklagijom, pa narendati margarin. Zatim drugu lopticu rastanjiti, staviti preko prve, narendati margarin i tako sve do poslednje, na koju ne rendamo margarin. Ostaviti testo da stoji još desetak minuta.

Nakon toga, testo rastanjiti oklagijom, što tanje. Seci na trouglove i na svaki staviti po malo pekmeza.

Uvijati kiflice i slagati ih u pleh obložen papirom za pecenje.Kiflice pokriti krpom i ostaviti da stoje 45 minuta. Nakon toga, svaku kiflicu premazati razmucenim jajetom. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci kiflice dok ne porumene, oko petnaestak minuta.

Savet