

## *Slatke kiflice sa pekmezom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **3 kašike** šećera
- **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 šećera 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 pečenje. Kiflice pokriti krpom i ostaviti da stoje 45 minuta. Nakon toga, svaku kiflicu premazati razmucenim jajetom. Rernu zagrijati na 200 stepeni i peći kiflice dok ne porumene, oko petnaestak minuta.

### **Savet**