Pecivo sa džemom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g**brašna
- **1**jaje
- **1**kvasac
- **25 g**šecera
- **200 ml**vode
- **50 ml**ulja
- **50 ml**mleka
- šecer i prahu

Priprema

Umutimo kvasac u mlakoj vodi sa šecerom. Ostavimo malo. Onda dodamo jaje, mleko i ulje i umutimo. Dodajemo postepeno brašno. Treba da bude meko i elasticno. Ostavimo ga oko 1 do 1,5 sat da raste. Što duže to bolje.

Podelimo ga na 3 dela. Jedan deo razvucemo i pravimo kiflice. Ja sam napravila male i velike. Razvucemo ktug ili pravougaonik i secemo trouglove. Stavljamo na najširi deo po kašicicu džema i rolamo.

Drugi deo razvucemo pa premažemo džemom. Urolamo obe strane do pola pa secemo štrudlice.

Treci deo podelimo na 3 loptice. Svaku razvucemo u formu kruga i u centar stavimo dosta džema.

Savijemo strane da dobijemo kao paketic

Poslažemo sve na pek papir. Ostavimo da odmori dok se ugreje rerna.

Pecemo ih dok lepo ne porumene.

Pospemo ih šecerom u prahu. Evo velika kiflica.

Štrudla.

Paketic.

Male kiflice.

Sve zajedno.

Testo je premekano i preukusno.

Savet

:-)