Slatke posne kiflice (na vodi)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **440 g**belog brašna
- **440 g**crnog brašna
- **100 g**šecera
- **1,5 kašika**cimeta
- **1 kašicica**soli
- **1 kockica**kvasca
- **650 ml**vode

I još:

- džem od šljiva

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašicice šecera podici kvasac. U vanglu staviti obe vrste brašna, dodati šecer, so, cimet i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na, dobro, pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na sedam jufkica. Svaku jufkicu razviti u krug i iseci na osam delova. Isecene trouglove filovati džemom od šljiva i uvijati kiflice.

Kiflice poreati u pleh, preko pek papira i ostaviti da narastu. Rernu ukljuciti da se ugreje, na 170 stepeni. narasle kiflice premazati, toplom, vodom i staviti da se pecu.

Kada kiflice blago porumene, izvaditi ih iz rerne, još jedanput ih premazati vodom, pa ih pokriti krpom, da se malo prohlade.

Savet

Kiflice, iako su posne (na vodi) veoma su mekane i ukusne. Probajte!