

Kiflice sa kremom (2)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 caša**jogurta
- **100 ml**mleka
- **1/2 kocke**kvasca
- **1**jaje
- **malo** šecera
- **malo manje od 1 cašeulja**
- **oko 150 g**krema
- **1/2**margarina
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

U mlako mleko izmrvti kvasac, dodati šecer i malo brašna, izmešati i staviti na toplo da naraste. U polovinu brašna dodati jaje, jogurt, ulje, so i nadošao kvasac. Varjacom sve sjediniti i mešati dok se masa ne postane glatka.

Kada je testo bez grudvica, dodati preostalo brašno i izraditi rukama. Testo treba da bude meko i vazdušasto. Izraeno testo staviti u vecu kesu, zavezati je na vrhu da ostane mesta da testo naraste. Staviti u frižider da odstoji oko 6 sati, najbolje bi bilo da prenoci. Kada je odstojalo i naraslo pocinjemo sa pravljenjem.

Odvajati manje loptice, rasklagijati ih, na donji deo staviti kašicu krema, gornji deo iseci na manje trakice i uvijati kiflice. Reati u podmazan pleh, na svaki kiflicu staviti kockicu margarina. Peci u rerni na 200 C oko 25-30 minuta. Gotove kiflice posuti vanil šecerom.

Savet