

Bakine kiflice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockicasvežeg kvasca**
- **1 pavlaka**
- **1 caša (od 2 dl) masti**
- **malosoli**
- **oko 800 g brašna**
- **200 g šećera u prahu**
- **1 vanilin šećer**
- **300 g pekmeza od šljiva**

Priprema

Pomešati kvasac sa pavlakom pa dodati mast i so. Na kraju dodati brašno i umesiti meko i glatko testo. Umešeno testo razvuci oklagijom na debljinu oko 1 cm, pa modlom (cašom) vaditi krugove srednje velicine. Na sredinu svakog kruga staviti malo pekmeza od šljiva. Preklopiti krug, pritisnuti viljuškom krajeve, a zatim dobijene kiflice reati u pleh obložen papirom i peci na 200 C oko 20 minuta. Pecene kiflice uvaljati u mešavinu šećera u prahu i vanlin šećera.

Savet