

Praške kifle



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **200 g**putera
- **60 g**šecera
- **2**jajeta
- **20 g**kvasca
- **20 ml**toplog mleka
- **malosoli**

Fil:

- **200 g**mlevenih oraha
- **100 g**šecera
- **100 ml**vode
- **malocimeta**

Premazivanje:

- **1**žumance

Priprema

U posudu izmešati brašno i so, dodati omekšali puter i isecen na kockice, pa prstima utrljati brašno u puter, dodati šećer i dobro izmešati. U brašno dodati jaja i mleko sa rastopljenim kvascem. Umestiti testo, podeliti na

cetiri lopte i ostaviti sa strane. U šerpi pomešati vodu, šećer i cimet. Kuvati do vrenja, zatim skloniti sa ringle i umešati orahe. Smesu dobro izmešati.

Testo razvuci u tanji krug. Iseci na osam delova i na svaki staviti po jednu kašicicu fila. Uvijati kiflice i reati u pleh obložen pek papirom. Svaku kiflu premazati razmucenim žumancetom. Peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet