

## **Kiflice sa džemom jabuka-breskva**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg**brašna
- **1 kašicica**soli
- **2 dl**ulja
- **500 ml**mleka
- **50 g**kvasca
- **2 kašice**šecera

#### **Nadev:**

- **oko 300 g**džema

#### **Premazivanje:**

- **1 žumance**
- **30-40 g**šecera

### **Priprema**

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so. Dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko, glatko testo. Ostaviti testo prekriveno krpom da naraste.

Naraslo testo podeliti na 4 dela. Svaki deo blago premesiti, oblikujuci lopte.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku pravilnog kruga. Seci na 8 jednakih trouglova.

Na spoljnju stranu trougla staviti džem (ja sam koristila domaci džem od jabuka i vinogradarskih breskvi sa dodatkom pomorandže i limuna). Krajeve trougla priljubiti preko džema da ne iscuri i urolati kiflicu.

Kiflice reati u nepodmazan pleh (nije potrebno podmazivanje, jer testo sadrži ulje i neće se zlepiti), tako da kiflica leži na špicu trougla.

Ostaviti kiflice da dobro narastu u plehu.

U cinijici umutiti žumance i šefer i par puta promešati masu pre premazivanja, da se šefer sjedini sa žumancetom. Nadošle kiflice cetkicom premazati masom od žumanceta i šecera.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20 minuta na 180°C. Po potrebi ih prekriti sa komadom aluminijumske folije da ne potamni premaz.

## **Savet**

Testo meko i nežno, obogaeno mirisnim domaim džemom od jabuka i vinogradarskih breskvi, sa dodatkom pomorandže i limuna...