

Kiflice od bundeve sa nutelom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** mekog brašna
- **500 g** bundeve
- **1** sveži kvasac
- **1** jaje
- **2 kašike** šecera
- **3 dL** mleka
- **1 dL** ulja
- **1** kesica praška za pecivo

Nadev:

- **200 g** nutele

Posipanje:

- **100 g** šecera u prahu

Priprema

Bundevu oljuštiti, ocistiti od semena, iseci na kocke i kuvati u vodi dok ne omekša. Kada je skuvana skloniti sa šporeta, ocediti, izmiksati i prohladiti. Kvasac otopiti sa malo mlakog mleka. U dublju posudu sjediniti brašno, šecer, prašak za pecivo, umuceno jaje, ulje, ispasiranu bundevu, otopljeni kvasac i sve zamesiti sa toplim mlekom. Prekriti testo krpom i ostaviti na toplom da naraste. Naraslo testo preruciti na radnu površinu,

premesiti i rastanjiti oklagijom pa seci trouglove na koje naneti po malo nutele, urolati i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Zagrejati rernu na 200 stepeni , staviti pleh i peci kiflice dok ne porumene. Pecene kiflice izvaditi iz rerne malo prohladiti pa ih obilno posuti šećerom u prahu.

Savet