

Kiflice sa džemom od jagoda



težina: lako

za: 0 osoba

vreme pripreme: 60 min

Sastojci

Testo:

- 1 kockasvežeg kvasca
- 1 kašika šecera
- 1 kašica casoli
- 2 dlulja
- 4 dl mleka
- 800 g brašna

Još:

- 1 žumance
- 3 kašike mleka
- 3 kašike šecera u prahu
- 150 g margarina za kolace
- po potrebidžem od jagoda

Priprema

U 2 dl mlakog mleka razmutiti kvasac sa šecerom i ostaviti da nadoe. U vanglicu sipati brašno i napraviti udubljenje dodati so, nadošao kvasac, ostatak mleka i ulje. Zamesiti glatko testo. Testo ostaviti da naraste.

Naraslo testo premesiti i podeliti na 4 jufke. Jufku rasklagijati i iseci 8 trouglova. Staviti po kašicu džema i umotati u kiflu. Reati kifle u tepsiju koju smo obložili pek papirom. Uraditi isto i sa ostale tri jufke.

Kuflice premazati mešavinom žumanceta i mleka i na svaku kiflicu staviti parce margarina. Peci kiflice na 200°C. Pecene kiflice posut šećerom u prahu.

Savet

Ja sam od ove smese pravila pola praznih kiflica, a pola punjenih sa džemom.