Pamuk kifle (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **2 dl**ulja
- **3 dl**mleka
- **1 kašika**suvog kvasca
- **100 g**šecera
- **700 g**brašna

Za sirup:

- **200 g**šecera
- **3 dl**vode

Za punjenje i posipanje:

- **po izboru**džem
- **100 g**kokosa

Priprema

Kvasac preliti mlekom, dodajte šecer i 1 kašiku brašna. Promešajte i ostavite 5 minuta da krene. U odgovarajucu posudu stavite jaja, ulje i postepeno dodajte brašno. Umesite glatko testo, pokrijte ga krpom i ostavite da naraste. Naraslo testo podeliti na 5 delova. Svaki deo razvuci oklagijom tanko. Tockicem za testo preseci na 16 delova. Na svakom dužem delu staviti po kašicicu džema i smotajte kiflicu.

Reajte u pleh koga ste obložili pek papirom. Postupak ponavljajte dok ne smotate sve kiflice. Pecite ih na 200 C dok ne porumene.

Za to vreme skuvajte sirup sa šecerom i pustite da se hladi. Pecene kiflice provucite kroz šerbet, pa uvaljajte u kokosovo brašno.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet