

Slatke kiflice (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **1 dl**mleka
- **1,5 dl**jogurta
- **20 g**svežeg kvasca
- 2jajeta
- **50 ml**ulje
- **1 kašicica**šecera
- **1**vanilin šecer

Fil:

- **300 g**džema po izboru
- **100 gm**leveni orasi
- **100 g**šecera u prahu za posipanje
- **1**jaje za premazivanje

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko sa izmrvljenim svežim kvascem i kašicom šecera, pa dobro izmešati i ostaviti da nadoe. U vanglicu sipati polovinu brašna, dodati jogurt, 2 jajeta, preostali šecer, ulje, vanil-šecer i nadošli kvasac. Sastojke izmešati rukom i postepeno dodavati preostalo brašno. Mesiti dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo prebaciti na radnu površinu. Razviti koru što tanje i podeliti koru na što manje trouglove pa svaki svaki trougao filovati mešavinom džema i oraha pa uvijati u kiflu. Kiflice premazati umucenim jajetom. Rernu zagrejati na 200 stepeni, peci kiflice dok ne porumene. Pecene

kiflice posuti šećerom u prahu.

Savet