

## *Posne kiflice sa smokvama*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **600 g** brašna
- **100 g** gustina
- **80 g** šecera
- **2 kašičice** soli
- **1 kockica** kvasca
- **400 ml** vode

#### **Fil:**

- **400 g** suvih smokvi
- **100 ml** vode

### **Priprema**

Prvo pripremiti fil. Suve smokve samleti, staviti u dublju posudu, naliti sa vodom i kuvati, da se zgusne. Ostaviti da se, potpuno, ohladi. Ako bude potrebno dodati još malo vode, jer zavisi koliko ce smokve da upiju tecnosti. Treba da se dobije smesa gustine džema.

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati gustin, šecer, so i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne.

Uskisllo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na dve polovine. Uzeti prvu polovinu testa, napraviti valjak i podeliti na cetiri dela. Od svakog dela napraviti jufkicu. Razviti prvu jufkicu, u krug, i iseci je

na osam trouglova (ako želite veće kiflice iseci na četiri trougla).

Na svaki iseceni trougao staviti deo fila i umotati u kiflicu. Napravljene kiflice poređati u pleh, preko pek papira. Prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da kiflice narastu. Isti postupak ponoviti i sa ostalim testom i filom.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Narasle kiflice premazati toplom vodom i staviti da se pecu. Kada kiflice, blago porumene izvaditi ih, premazati toplom vodom, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

## **Savet**