

Kiflice sa pudingom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 500 g brašna
- 1/2 kockice kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 dL toplog mleka
- 3 kašike šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 dl ulja
- 1 jajce
- 1/2 kašike sirceta
- malo soli

Puding:

- 1 kesica pudinga od vanile
- 2 kašike šecera
- 2,5 dL mleka

Premaz:

- 1 žumance

Za posipanje:

- **100 g** šecera u prahu

Priprema

U posudu sipati brašno, pa dodati kvasac razmucen sa malo mleka, šecer, vanilin šecer, ulje, sirce prstohvat soli, 1 jaje (blago umuceno) prašak za pecivo uz dodatak mlakog mleka zamesiti testo. Dobro ga izraditi rukama, ne mora da se ostavlja da raste možete odmah praviti kiflice. 2,5 dl mleka staviti u šerpu, u drugoj posuditi izmešati prah za puding sa 2 kašike šecera i dodati od tog pripremljenog mleka 2-3 kašike, dobro izmešati da nema grudvica. Ostatak mleka zakuvati i skuvati puding koji ce biti gušci nego obicni. Ostavite sa strane da se ohladi. Otkidati komadice testa svaku kiflicu razvaljati u duguljasti ovalni oblik, što tanje. Na vrh staviti kašičicu pudinga. Donji dio testa zaseci oštirim nožem na 3-4 mesta, ali ne do kraja. Motati u kiflicu. Formirane kiflice redjati u nauljen pleh. Premazati žumancetom, peci u zagrejanoj rerni dok lepo ne porumene. Pecene posuti šecerom u prahu.

Savet

Ko ne voli puding, kiflice može puniti pekmezom.