

## Kiflice sa džemom (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **80 g** šecera
- **2 kesice** vanilinog šecera sa ukusom ruma
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **70 ml** ulja
- **250 ml** vode

#### ... i još:

- džem, po ukusu
- šećer u prahu

### Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati šećer, vanilin šećer sa ukusom ruma, so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo.

Zamešeno testo mesiti 2-3 minuta. Umešeno testo staviti u nauljenu vanglicu, prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na tri, jednaka, dela.

Svaki deo testa razviti u krug, debljine 2mm, i iseci na osam delova (trouglova). Na širi, iseceni, deo testa staviti po punu kašicicu džema, po ukusu (ja sam stavljala džem od šljiva) i zamotati u kiflicu.

Kiflice poreati u pleh, preko pek papira i ostaviti da narastu. Rernu ukljuciti da se zagreje na 170 stepeni.

Narasle kiflice premazati uljem i staviti da se pecu. Pecene kiflice ostaviti da se prohlade, pa ih uvaljati u šecer u prahu.

## **Savet**