

## **Domace kiflice (3)**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 ml mleka**
- **125 ml ulja**
- **3 kašike šecera**
- **1/2 kašica cicesoli**
- **20 gsvežeg kvasca**
- **oko 500 g brašna**
- Za nadev:
  - **po potrebi eurokrem**
  - Za premazivanje:
    - **1 jaje**
    - Za valjanje kiflica:
      - **po potrebi šefer u prahu**

### **Priprema**

U odgovarajuću posudu usuti mlako mleko, dodati šefer, izmrvljen kvasac, so, umešati ulje te sve izmešati. Postepeno dodavati brašno te umesiti mekše testo. Prekriti najlon kesom kako se ne bi stvorila kora. Ostaviti da odsoji 30 minuta...

...kako bi testo naraslo.

Nadošlo testo premesiti na pobršnjenoj radnoj površini...

...te ga podeliti na 15 jufkica.

Svaku jufkicu rastanjiti...

...te izreckati na 3 mesta na jednom kraju.

Na drugi kraj staviti po 1 kašicicu eurokrema.

Urolati od strane gde je eurokrem ka izreckanoj strani formirajuci kiflice. Kiflice poreati u pleh obložen pek-papirom.

Svaku kiflicu premazati razmucenim jajetom. Tada rernu ukljuciti i dobro zagrejati te staviti kiflice da se peku na 180 stepeni oko 25 minuta.

Gotove kiflice izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade...

...te ih uvaljati u šecer u prahu, servirati i poslužiti.

## **Savet**

Umesto eurokrema možete koristiti nutelu ili džem, pekmez-po želji. Možete praviti i slanu varijantu koristeći za nadev sir. Prijatno.