

Naopake kiflice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **1** jaje
- **65 g** margarina
- **80 g** šecera
- **25 g** svežeg kvasca
- **1** prstohvat soli
- **po želji** eurokrema
- **1** žumance
- **2** kašike mleka

Priprema

Odvojiti malo toplog mleka, pa mu dodati kvasac, kašicicu šecera i kašicicu brašna. Ostaviti nekoliko minuta da nadoe. Brašno prosejati u ciniji za mešenje, pa mu dodati mleko, šecer, omekšali margarin, jaje, prstohvat soli i nadošli kvasac. Zamesiti meko testo i ostaviti ga da nadoe. Nadošlo testo podeliti na dve lopte.

Rastanjiti prvu (ne previše tanko) u krug, koji najpre treba podeliti na četvrtine, a onda na osmine. Na širem delu svakog dobijenog trougla zaseci testo po sredini (par centimetara). Svaki trougao nafilovati eurokremom (ili džemom), ali od užeg dela ka širem.

Kiflice motati u kontra smeru (od užeg dela ka širem). Rasecene krajeve prilepiti jedan uz drugi. Postupak ponoviti i sa drugim delom testa.

Kiflice premazati žumancetom umucenim sa mlekom. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20-25 minuta.

Savet