

## **Brze kiflice (7)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**brašna
- **125 ml**jogurta
- **150 g**maslaca
- **1/2 kesice**vanilin šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo

### **Priprema**

Kiflice bez jaja i šecera koje ne morate cekati da narastu, hrskave spolja a mekane unutra. Zapišite i napravite! Ukljucite rernu na 180°C. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i vanilijom, pa dodajte maslac (sobne temperature) i jogurt. Umesite testo, ako treba dodajte malo brašna, testo se ne sme lepiti, razvucite okruglu koru (ili 2 kore), debljine oko 3mm, isecite je najpre na pola, pa na cetvrtiny koliko velike kiflice želite, moje su vece, jer moji vole više fila u njima, napunite ih marmeladom ili nekim kremom. Pecite ih oko 20 minuta ili dok ne dobiju lepu boju. Gotove kiflice pospite sa malo šecera u prahu.

Pola sam punila sa breskvama koje sam izgnjecila viljuškom, višak tecnosti ocedila.

### **Savet**