

Kiflice sa nutelom i džemom od šljiva



Sastojci

Testo:

- 3 dl mleka
- 1 kašika šecera
- 1 kašicica soli
- 1 kocka svežeg kvasca
- 600 g brašna
- 1 jaje
- 1 dl ulja

Filovanje:

- nutela
- džem od šljiva

Priprema

Prokuvati 3 dl mleka sa kašikom šecera i kašicicom seli. Kada se smesa prohladi, dodati izmrvljen kvasac i pustiti da nabubri.

U posudu sa brašnom dodati jaje, ulje i nadošli kvasac. Izraditi dobro testo i ostaviti da nadoe.

Razdvojiti na 4 manje loptice, razvaljati u krug, seci trouglove, staviti fil po želji (džem ili krem) i motati u kiflice.

Kiflice poreati u pleh obložen pek papirom i peci na umerenoj temperaturi, dok ne dobiju lepu boju.