

Slatke kifle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1** paketic kvasca
- **300 g** mleka
- **100 g** ulja
- **2** kesice vanil šećera
- **50 g** margarina
- **1** jaje
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100 g** šećera u prahu

Priprema

Potopiti u mlako mleko kvasac, so, šećer da nadoe, u posudu za mešenje staviti brašno, jaje, ulje i kesicu vanil šećera. Kada nadoe kvasac sipati u brašno i umesiti testo, ostaviti da nadoe. Zatim ga razmesiti podeliti na pet loptice i seci na 8 dela, na svaki staviti džem i uviti kifle. Podmazati pleh margarinom i poredjati kifle, malo da nadou pa ispeci na 200 C. Peci oko 30 minuta. Gotove usoliti sa vanil šećerom i šećerom u prahu.

Savet

sluziti sa mlekom.