

Kiflice sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** masti
- **3 kašike** šećera
- **2** jajeta
- **1** **čašak** kisele pavlake
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **oko 500 g** brašna

Za posipanje kiflica:

- **200 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

Za punjenje kiflica:

- **po potrebi** domaći pekmez od šljiva

Priprema

Umutiti mast sa šećerom, dodati kiselu pavlaku, jaja, prašak za pecivo i brašno. Testo dobro izraditi i ostaviti da stoji 1 sat na hladnom mestu. Testo ponovo premesiti podeliti na 5 loptica. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom velicine manjeg tanjira, podeliti na 8 trouglova. Na svaki trougao staviti pola kašikice pekmeza pa uviti u kiflicu. Poredjati kiflice u pleh obložen papirom i peci na 180 stepeni. Kad se ispeku, tople uvaljati u šećer u prahu pomešan sa vanilin šećerom.

Savet