

Kiflice sa bundevom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **2** dl mlakog mleka
- **1** kašika šecera
- **1** kesica suvog kvasca
- **1** jaje
- **1** belance
- **1** kesica praška za pecivo
- **400** g pecene bundeve
- **oko 700** g brašna

Potrebno je još:

- marmelada od kajsija
- šećer u prahu

Za premazivanje:

- **1** žumance

Priprema

U mlako mleko stavimo šećer i kvasac da malo odstoji, dodati jaje, belance, pecenu izmiksanu bundevu, prašak za pecivo i brašno. Testo dobro izraditi i ostaviti da nadolazi. Testo kad nadodje dobro izraditi i podeliti na 4 dela. Svaki deo razvuci u krug. Iseci krug na 8 trouglova. Na trougao staviti malo marmelade od kajsija i uviti u

kiflicu. Ostaviti kiflice da nadolaze 20 minuta, premazati ih žumancetom i peći. Pecene kiflice posuti šećerom u prahu.

Savet