

Kiflicice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna tip 400
- **1** svež kvasac
- **2** jajeta
- **4 d**l mleka
- **2 d**l ulja
- **2 kaš**ice soli
- **1 kaš**ica šećera
- **2** žumanca za premazivanje
- **1 kaš**ica kisele pavlake
- susam
- kim
- morska so

Fil:

- **2** žumanca
- **1 kocka** tvrdog kravljeg sira
- **1** belance

Priprema

Zagrejati mleko pa u njega staviti kocku kvasca sa šećerom i solju i pustiti da nadože. Umesiti testo sa nadošlim kavscem, uljem i jajima (jaja predhodno izlupati viljuškom) i ostaviti da odmara 30 minuta, zati premesiti pa ga ostaviti još 30 minuta na sobnoj temperaturi (testo prekriti čistom krpom). Od dobijene mase praviti loptice i

oklatijom ih tanjiti u elipsasti oblik puniti sirom i žumancem, zatim ram/ okvir elipse premazati belancem da bih se kiflica dobro zalepila, u žumance umešati kašičicu pavlake i tim premazati svaku kiflicu pa posuti susamom/kimom. Režati ih na pek papir i peći na 180 C dok neporumene.

Savet