

Kiflice sa kremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 kg** brašna T-500
- **300 ml** mlijeka
- **250 ml** vode
- 2 jajeta
- **1,5 kesica** kvasca
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** šećera

Za premazivanje:

- **250 g** margarina

Za valjanje kiflica:

- **250 g** šećera u prahu

Fil:

- **300 g** krema

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto. Ostaviti da fermentiše. Kad je tijesto fermentisalo podijeliti ga na 6 loptica. Svaku lopticu razvuci u krug i namazati margarinom i re?ati jednu na drugu. Zadnju ne mazati. Razvuci tijesto u pravougaonik i sjeci na trake, a zatim na male trouglove i nanijeti na svaki po malo krema.

Saviti u kiflicu i re?ati na pleh. Peci na 200 C 20 minuta.

Kiflice valjati u šecer u prahu.

Malo ohladiti i služiti sa mlijekom. Prijatno!

Savet