

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
- 2jajeta
- **1,5 kesica**kvaska
- **1 kašika**soli
- **2 kašike**šecera

Za premazoivanje:

- **250 g**margarina

Za valjanje kiflica:

- **250 g**šecera u prahu

Fil:

- **300 g**krema

Priprema

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

Saviti u kiflicu i reati na pleh. Peci na 200 C 20 minuta.

Kiflice valjati u šecer u prahu.

Malo ohladiti i služiti sa mljekom. Prijatno!

Savet