

Kifle sa džemom od divljih kupina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna T-400 meko
- **500 ml** mlijeka + vode
- **100 ml** ulja
- **1,5 kašika** soli
- **2 kašike** šećera
- **1 kesica** kvasca
- **3** jajeta

Fil:

- **200 g** džema od divljih kupina

Za posipanje:

- **100 g** šećera u prahu

Za mazanje pleha:

- **100 g** margarina

Priprema

Sve gore navedene sastojke sjediniti i zamijesiti tijesto. Ostaviti da fermentiše 1 sat.

Kad je tijesto fermentisalo rucno kidati male loptice i blago ih izvaljati izmeu dlanova i ostaviti sa strane. Loptice premazati sa uljem. Svaku lopticu razvuci oklagijom, blago zarezati jednu stranu, staviti džem i uviti kiflu.

Kifle reati u pleh koji je prethodno namazan margarinom. Svaku kiflicu malo zarezati oštrim nožem. Peci na 200 C oko 20-25 minuta.

Pecene kifle valjati u šećer u prahu. Prijatno!

Savet