

Bakine kiflice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 4 jajeta
- 4 dl mleka
- 40 g svežeg kvasca
- 200 g šecera
- soli na vrh noža
- strugana kora od 1 limuna
- 600 g butera ili margarina
- šecer u prahu pomešan sa vanilin-šecerom

Nadev:

- 200 g mlevenih oraha, lešnika ili badema
- 200 g šecera
- 100 g butera
- 2—3 kašike mleka
- 2 kesice vanilin-šecer

Priprema

U vunglu stavite prosejano brašno pa dodajte jaja. U međuvremenu u manjem sudu stavite mlako mleko, malo šecera, kvasac i na vrh noža soli, pa sve to ostavite da nadoce. Kada je nadošlo pomešajte sa brašnom i jajima i zamesite testo. Testo rukama dobro izmesite sve dok ne pocne da se odvaja od vangle. Zatim ga ostavite na toplom 30 minuta. Testo zatim sipajte na dasku za testo posutu brašnom, pa testo oklagijom razvite u koru

debljine malog prsta. Buter ili margarin isecite na tanke listice na $\frac{2}{3}$ kore. Pocrnite sa preklapanjem testa. Prvo preklopite s desna u levo ka sredini nenamazanu trecipu testa, pa preko nje s desne ka levoj strani, tako da se dobiju tri lista, a zatim napola. Ovaj postupak ponovite još tri puta. Zatim položite testo na pleh i ostavite ga da se u hladu odmara 30 minuta. Zatim ga oklagijom na dasci za testo posutom brašnom razvite u pravougaonu koru, debljine tupe strane noža, pa je po sredini presecite nožem, tako da dobijete dve kore. Secite testo na trouglove i formirajte kiflice koje filujete nadevom. Porecajte ih u tepsiju i pecite na umerenoj temperaturi. Pecene kiflice uvaljajte u šecer prah pomešan sa šecer vanilom. Služe se tople i hladne.

Nadev: Umutite masu od butera, šecera, mleka i mlevenih oraha, lešnika ili badema i dodajte struganu koru od limuna i vanilin-šecer.