

Kiflice bez jaja



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g masti ili margarina
- 500 g brašna
- 4 kašike šecera
- 1 šolja mleka
- paketić kvasca
- džem

Priprema

Dobro natrljati 250 grama masti ili margarina sa 500 grama brašna. U šolju mleka staviti 4 kašike šecera i paketić kvasca. Kada se kvasac rastopi sipati ga u pripremljeno brašno i dobro izmesiti. Od testa praviti loptice, svaku razvući oklagijom i praviti kiflice. Filovati džemom. Režati ih u podmazanu tepsiju, peći na umerenoj temperaturi i pečene još vruće kiflice, uvaljati u prah šecer, pomešanim sa vanilin-šecerom.