

## *Kiflice sa mileramom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 450 g brašna
- 150 g milerama
- 1 pakovanje margarina
- 1 kašika ulja
- 5 kašika šecera
- 1 šoljica mleka
- 1 žumance
- malo soli
- džem

### **Priprema**

Dobro izmutiti 150 grama milerama (kisele pavlake) sa margarinom, dodati 1 kašiku ulja, 5 kašika šecera, 1 šoljicu mleka, 1 žumance i malo soli. U ovu masu dodati 450 grama brašna testo dobro izmesiti, razvuci na dasku za testo, iseci kockice i oblikovati kiflice, nadevati ih džemom. Režati u pleh, posuti brašnom i peci u umereno zagrejanoj retni. Pecene kiflice posuti šecerom u prahu.