

Kiflice moje mame Marte



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 250 gobicnog belog brašna
- 250 ggraham brašna
- 1 dlulja
- 80 gmargarina
- žumance
- 1 kašicicašecera
- 1 kašicicasoli
- 2 dlmleka
- 1/2 paketicakvasca
- pekmez ili sitan sir

Priprema

Mleko sa 5 kašika vode zagrejati da bude mlako, dodati so, šećer i kvasac pa kada kvasac ukisne sipati u brašno sa kašikom ulja, dobro izraditi testo da bude glatko i ostaviti ga na toplom da malo naraste.

Potom testo rastanjiti, seci na trouglove i praviti kiflice, nadevene pekmezom ili džemom, svaku premazati žumancetom, poreati u nepodmazan pleh, izmeu stavljati na listice iseckan margarin i peci. Vruće uvaljati u vanilin-šećer.

Savet

Kiflice mogu da se prave i slane sa sitnim sirom, a mogu se puniti i seckanom kivanom šunkom pomešanom sa

paradajz -pireom.