

Posne kifle sa kurkumom (na vodi)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **250 ml** vode
- **2 kašičice** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** kurkume
- **1/2 kockica** kvasca

Priprema

Kvasac potopiti u toploj vodi i dodati šecer, zamesiti testo sa brašnom i nadoslim kvascem, dodati kurkumu i so. Ostaviti testo na toplom da nadodje.

Nadoslo testo razviti pa seci u željene oblike, filovati džemom i uvijati kifle, ostaviti na toplom da kifle odmore i nadodju.

Nadosle kifle peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet

Testo je prelepo pa sam pravila i malu štrudlicu koja je ispala ekstra.....