

## *Pamuk kifle sa džemom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 2 jajeta
- 2 dlulja
- 3 dl mleka
- 1 kašika suvog kvasca
- 100 g šećera
- oko 700 g brašna

#### **Za fil:**

- džem od šljiva

#### **Za sirup:**

- 200 g šećera
- 3 dl vode

#### **Za posipanje kiflica:**

- 100 g kokosa

### **Priprema**

U 3 dl mlakog mleka staviti kašiku suvog kvasca i 100 g šećera. Da stane pa dodati 2 jajeta, 2 dl ulja i brašnom zamesiti testo. Testo dobro izraditi i ostaviti da nadođe. Kad testo nadođe, podeliti na pet delova. Svaki deo razvaljati u krug i isecemo na 8 trouglova. Na svaki trougao testa staviti kašičicu džema i uviti u kiflicu. Tako uraditi sa svim delovima testa. Kiflice ostaviti da stanu 15 minuta i peći na 200 stepeni dok blago ne porumene. U međuvremenu skuvati sirup: U posudu staviti šećer i vodu i kuvati 4-5 minuta od vremena kad prokljuca. Pecene kiflice tople uvaljivati u topao sirup (kiflice ne da stoje u sirupu samo provuci kroz sirup sa jedne i druge strane) pa posuti kokosom.

## **Savet**

Kiflice više dana ostaju mekane kao pamuk.