

Slatke jogurt kifle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **4 dl** jogurta
- **1 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **1** jaje
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **25 g** kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **125 g** margarina

Za nadev:

- eurokrem

I još:

- šećer u prahu
- **1** jaje

Priprema

Razmutiti kvasac u mlako zaslaeno mleko, nakon 5 minuta, dodati ostale sastojke, sem margarina i zamesiti

mekše testo. Ostaviti da se udupla. Razvuci testo što tanje i narendati zamrznuti margarin. Uviti u rolat. Podeliti rolat na 4 dela i svaki razvuci u krug. Iseci krug na trouglove i na svaki kraj staviti kašičicu krema. Zaviti kiflice. Ostavite 30-tak minuta na toplom, da malo porastu, premazati umućenim jajetom i peci u zagrejanoj rerni dok ne porumene. Posuti prah šećerom.

Savet

Krem po želji eurokrem, pekmez, džem....