

Kifle sa džemom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **4 kašicice**šecera
- **250 ml**mleka
- **3**jajeta
- **125 g**margarina
- **1 šoljica**aulja
- **200 ml**jogurta
- **1 kocka**svеžeg kvasca
- **malosoli**
- džem

Priprema

U sud staviti brašno, ulje, jogurt, mleko, 1 jaje, 2 belanca, šecer, so, izdrobljeni kvasac i umesiti testo. Ostaviti da naraste 30 minuta. Premesiti testo i podeliti na dva dela. Prvi deo podeliti na osam jednakih delova. Svaki deo premesiti. Od svakog parceta testa razvuci manju koru, jednu polovinu kore na više mesta zaseći nožem formirajući trakice.

Filovati džemom pa kiflice uviti od neisecenog dela.

Svaku kiflicu premažemo rastopljenim margarinom pa žumancetom. Peci 40 minuta na 200 stepeni.

Savet