

## **Kiflice sa eurokremom**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 ml mleka**
- **300 ml vode**
- **1 kašika** šecera
- **3 šoljice (od crne kafe-manje) ulja**
- **1 kvassac**
- **oko 1-1,2 kg brašna**
- **1 kašica cicasoli**

#### **I još:**

- **eurokrem za filovanje**
- **1 jajeza** premazivanje

### **Priprema**

Sjediniti mleko i vodu, dodati šefer pa smlaciti i zatim staviti kvassac da naraste. U posudu za mešenje testa staviti nadošao kvassac, dodati ulje, so i postepeno dodavati brašno i mesiti testo.

Testo podeliti na 7-8 manjih obgica i ostaviti da odstoji 20-ak minuta.

Zatim svaku lopticu razvuci oklagijom, iseci na 8 jednakih trouglova i na svaki staviti po kašicu eurokrema. Uviti kiflice i reati ih u pleh.

Kiflice pre pecenje ostaviti da odstoje nekih 20-30 minuta, zatim ih premazati umucenim jajetom. Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 220 C.

### **Savet**