

Slatke lisnate kifle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- 2 jajeta
- **200 ml** jogurta
- **150 g** šecera
- **1 kašičica** soli
- **250 g** margarin sa ukusom vanile

Priprema

U mleko staviti kvasac, so i kašiku šecera da nadoe zatim dodati brašno, jaja, jogurt i ostatak šecera, dobro umesiti testo. Testo odmah podeliti na 16 loptica. Po osam razvijati u palacinke i redjati jednu na drugu, a izmedju rendati margarin.

Svaku torticu razviti oklagijom i iseci na 16 delova. Filovati džemom od kajsijsa, sačekati da malo narastu, peci na 250 stepeni. Prijatno.

Savet