Segan kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **200 g**masti
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica** soli
- **1 kocka**kvasca
- **250 ml**mlakog mleka
- **1 kesica**vanilin šecera
- džem (za filovanje)
- šecer u prahu (za posipanje)

Priprema

Brašno i mast dobro rukom sjediniti i spojiti. U mlako mleko dodati so, šecer i kvasac. Zamesiti testo. Odmah napraviti 2 jufkice i ostaviti da narastu. Od svake jufke razviti veliki krug i preseci na 16 delova. Može i manje, ako želite da vam kuflice budu vece. Na svakoj staviti kašicicu džema ili slatka i uviti kiflicu. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C, dok ne porumene. Vruce uvaljati u šecer u prahu i vanilin šecer.

Savet