Kiflice sa pekmezom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **180 g**masti
- **150 ml**mlake vode
- **1** kvasac
- **1 mala teglica**pekmeza
- **200 g**prah šecera
- **2 kašike**šecera
- **150 g**margarina

Priprema

Staviti kvasac u mlakoj vodi da uskisne. Zatim ga pomešati sa brašnom, pa dodati mast i šecer, pa umesiti testo. Ostaviti testo 30 minuta, da naraste. Razviti testo što tanje, izrendati preko njega margarin. Zatim sva cetiri kraja testa preklopiti ka sredini (da izgleda kao pismo) i onda sa jednom polovinom testa preklopiti drugu polovinu, da se dobije pravougaonik. Iseci testo na široke trake, a svaku traku iseci na trouglove.

Na svaki trougao stavljati kašicicu pekmeza, pa praviti kiflice.

Poreati kiflice u tepsiju i po želji ih premazati umucenim jajetom (može, a i ne mora). Nakon 10 minuta staviti kiflice da se peku. im se kiflice ispeku, odmah vruce uvaljati u prah šecer.

Savet