

Kiflice sa džemom (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mleka**
- **1 kocka (40g) kvasca**
- **3 kašicice šecera**
- **3 kašicice brašna**
- **1 kašicica soli**
- **1 jaje**
- **1 šoljica (mala) ulja**
- **700 g brašna**
- **125 g margarina**
- **po potrebi** džem
- **po potrebi** šefer u prahu

Priprema

U mlako mleko razmrvti kvasac. Dodati šefer, so i 3 kašicice brašna. Ostaviti da naraste. U posebnu vanglicu staviti mleko s'nadošlim kvascem, dodati jaje i ulje. Postepeno dodavati 700 g brašna i zamesiti testo. Ukoliko se testo lepi za ruke, dodati još malo brašna. Ostaviti testo da ukisne.

Ukislo testo prebaciti na nauljanu ravnu površinu, premesiti ga i podeliti na 5 jednakih delova.

Svaki deo posebno razviti oklagijom na što veci krug, preseći ga na 8 delova. Na svaki deo staviti po kašicu džema.

Urolati kifle, reati ih u pleh obložen pek papirom i na svaku kiflu staviti po kockicu margarina. Ostaviti kifle da odstoje u plehu oko 15 minuta.

Peci u zagrejanoj rerni, dok ne porumene. Kada su pecene, pleh pokriti krpom i ostaviti da se kifle malo prohlade. Zatim ih uvaljati u prah šećer.

Savet