Marinine kifle s euro-kremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **1 kockica**svežeg kvasca
- **2 dl**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **50 ml**ulja
- **2 dl**vode
- **2 kašicice**soli
- **5 kašika**šecera
- **800 g** brašna

I još:

- **100 g** margarina za mazanje
- **po potrebi**euro-krem
- **1** jaje

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i 1 kašicicu šecera pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti ulje, so, 5 kašika šecera i mlaku vodu, pa dodati nadošao kvasac. Postepeno dodavati brašno i umesiti meko testo. Po potrebi dodati još mlake vode. Ostaviti testo da odmori bar pola sata.

Nakon toga premesiti testo i podeliti ga na 8 obgi.

Prvu obgu razvuci tako da bude velicine tanjira i premazati margarinom.

Podeliti na 8 trouglova i na svaki staviti malo euro-krema.

Formirati kifle i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Isto uraditi i sa preostalih 7 obgi.

Tek kada napravite sve kifle (bice ih 64), ukljucite rernu na 200 stepeni da se ugreje. Za to vreme ostavite kifle da miruju, a pre stavljanja u rernu premažite ih umucenim jajetom.

Pecite kifle oko 20 minuta, dok lepo ne porumene. Pecene kifle poprskati vodom i pokriti krpom, pa ih ostaviti tako desetak minuta.

Savet

Recept za ove kifle dobila sam od svoje drugarice Marine, pa sam ih nazvala po njoj. Umesto euro-krema možete koristiti pekmez, a ako želite slane kifle, nemojte stavljati šeer u testo.