

## Ledene kiflice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1** šoljamasti
- **3** šoljebrašna
- **3 kašike** šecera
- **20 g** kvasca
- **1** jaje
- **2** žumanceta
- **po potrebi** džema po izboru
- **po potrebi** prah šecera
- **2 kesice** vanilin šecera

## Priprema

Prvo se mast istrlja rukama zajedno sa brašnom, zatim se doda jaje i žumanca, šećer i prethodno uskisao kvasac sa malo mleka. Testo se još malo izmesa, a zatim se uvije u cistu kuhinjsku krpu, poveže gumicom ili suprotnim krajevima krpe i spusti u sud sa hladnom vodom. Testo će biti na dnu suda, a za sat vremena od prilike će uskisnuti i podići na vrhu vode. To izgleda ovako:

Dakle, kada testo ispliva na površinu, izvadite ga iz krpe, još lagano umesite i razvucite u koru debljine 1 cm i pravite kiflice. Filujte žemom ili orasima i neka odstoje u plehu dok se rerna ne zagreje. Ispecite i još vruće uvaljajte u prah šećer, zamirisani vanilom.

## Savet