

Brze kiflice sa džemom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je::

- **700-750 g** brašna
- **1/2** kocke svežeg kvasca
- **150 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** čaša jogurta
- **90 ml** ulja
- **80 g** margarina
- **po ukusu** džem (po izboru)

Priprema

U mešavinu mleka i vode dodati šećer, pa staviti da se ugrije. U zagrejanu tečnost izmrviti kvasac i sačekati da nadoe. U posudu za mešenje staviti brašno, jaje, ulje, jogurt, prašak za pecivo, so i nadošli kvasac. Umesiti mekše testo. Odmah ga prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti na tri jednaka dela. Od svakog dela formirati loptu.

Oklagijom razvuci prvi deo testa, podeliti ga na četvrtine, pa zatim svaku četvrtinu još na pola - tako da se dobije osam jednakih delova. Na svaki deo staviti po kašičicu džema i uvijati kiflice. Isto postupiti i sa preostale dva dela testa.

Kiflice reati u pleh preko pek- papira. Ukljuciti rernu da se zagreje na 180 stepeni. Za to vreme, kiflice premazati žumancetom,i na svaku staviti po kockicu margarina. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 30-35 minuta.

Savet