

Pekarske lisnate kifle sa marmeladom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **400 ml** jogurta
- **2 kašike** šecera
- rendana limunova kora
- **3** jajeta
- **200 ml** ulja
- prah šecer (za posipanje)
- **1 kesica** vanilin šecera
- marmelada (po potrebi)
- **1** jaje za premazivanje

Priprema

U mlakom jogurtu sa šecerom podici kvasac. Umutiti jaja sa uljem, limunovom korom, praškom za pecivo i vanilom. Dodati kvasac pa postepeno i brašno i umesiti glatko testo. Kad nadoe odvojiti 12 lopti. Šest razviti u krug i premazati maslacem. Ostalih šest stavljati preko tih namazanih, pa razvijati do debljine od 1 cm. Preseci na osam delova. Staviti po malo marmelade na svaku, pa umotati kifle. Premazati jajetom.

Kad se ispeku obilno posipati prah šecerom.

Savet

Pei na 180 stepeni do 25 minuta ili dok korica fino ne požuti. Služiti uz mleko ili aj! Odlina su - krckave lisnate,

a vrlo mekane i sutradan!