

Slatke kiflice (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **200 ml** ulja
- **2 kašice** šećera
- **1 prstoh** soli
- **oko 800g** brašna

Za filovanje:

- marmelada od mešanog voca

Priprema

Staviti kvasac u malo toplog mleka u koje je dodat šećer i malo brašna. Umesiti testo od nadoslog kvasca, brašna, mleka, soli i ulja. Umesiti testo da ne bude ni tvrdo ni meko pa ga staviti na toplom mestu pola sata. Kada testo naraste, treba još jednom premesiti, pa ga podeliti na cetiri lopte.

Svaku loptu oklagijati na debljinu prsta i seci na 8 trouglova.

Svaki trougao nafilovati marmeladom, pa urolati u kiflicu.

Kiflice peci na 220 stepeni dok ne porumene.

Pecene kiflice posoliti šećerom u prahu i služiti.

Savet