

Džem kiflice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** masti
- **1** žumance
- **1** šoljica mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1/2** kocke kvasca
- **500 g** mekog brašna
- rendana kora od **1** limuna
- Za punjenje:
- džem od kajsije

Za valjanje:

- **1 kesica** vanilin šećera
- **50 g** šećera u prahu

Priprema

U šoljicu mlakog mleka staviti kašičicu šećera i ostaviti da nadoe. Umutiti mast, dodati žumance i nadošli kvasac, brašno i rendanu koru limuna. Podeliti smesu na 5 loptica, pa zatim svaku oklagijom razvucite u krug i podelite na 8 trouglova. Pri vrhu svakog stavite po malo džema i motajte kiflice.

Kiflice reati u pleh obložen pek papirom i peci na 200-220 stepeni oko 15-tak minuta, (5minuta pred kraj pečenja uključiti samo gornji grejac, jer se odozdo brže zapeku). Pomešati vanil sa prah šećerom i valjati

ohlaene kiflice.

Savet

Prijatno!