

Slatke kiflice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **250 g** margarina
- **100 g** brašna
- **2** žumanceta
- **25 g** kvasca
- **0,5 dl** mleka
- **2 kašike** šecera
- **1,2 dl** belog vina

I još:

- pekmez
- šećer za posipanje

Priprema

Margarin držati na sobnoj temperaturi i kada omekša umešati 100 g brašna. Ostaviti u frižideru da se stisne. Uzeti 2 komada masnog papira i staviti margarin iz zamrzivaca. Raztanjiti na pravougaonik 2-3 mm debljine i vratiti na hladno.

U mlako mleko dodati šećer i kvasac. Kada se kvasac aktivira sipati u vanglu i dodati ostale sastojke, brašno, vino, žumanca. Ostaviti testo 15 minuta da se odmori. Razvuci testo malo šire nego što je razvucen list margarina. Lagano margarin naneti na testo. Preklopiti testo levo i desno i ostaviti u frižideru na 30 minuta. Izvaditi testo okrenuti testo pod uglom od 90 stepeni i ponovo rastanjiti i preklopiti. Ovako ponoviti još 2 x sa hlaenjem. Razvuci testo i iseci na kocke. Na svaku kocku naneti malo pekmeza i preklopiti kraj. Zagrijati rernu na 200 stepeni. Peci salenjake dok ne dobiju lepu rumenu boju nekih 25 minuta. Obilno posuti šećerom u prahu.

Savet