Posne kiflice sa pudingom od vanile

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kocke**kvasca
- **1/2 l**vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/2 šoljice**ulja
- **4 kašike**šecera
- **1 kašika**soli
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **oko 800 g**brašna

Za premazivanje:

- **100 g**posnog majoneza
- **30 g**susama

Priprema

Kvasac razmutiti sa vodom, dodati šecer, so i ulje. Prašak za pecivo i kesicu pudinga isipati u brašno i zamesiti sa vec razmucenim kvascem. Ostaviti da naraste. Testo mora 2 x da nadoe. Nadošlo testo podeliti na dva dela. Svaki deo razviti u veliki krug i preseci ga na 16 delova. Svaki deo umotati kao kiflicu. Reati u plehu. Svaku kiflicu premazati sa malo posnog majoneza i posuti susamom. Pustiti da kiflice malo krenu, 20-tak minuta i peci na 200 C dok ne porumeni. Testo je rastesito i vrlo ukusno. Kiflice budu žute kao da su spremljene sa jajima.

Niko nece prepoznati da su kiflice posne. Od ovog testa možete po želji praviti krofne, štrudle, mekike, pogacice....

Ovako izgleda presek jedne kiflice.

Prijatno.

Savet