Slatke obrnute kifle



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **220 ml**mleka
- **80 g**šecera
- **60 g**omekšalog maslaca
- **1**jaje
- **1/2 kašicice**soli
- **40 g**kvasca

Za punjenje:

- **po ukusu**džem, marmelada ili krem

Za premaz:

- **1**žumance
- **2 kašike** mleka
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Zamesite meko testo od navedenih sastojaka i ostavite na toplom da nadolazi. Nadošlo testo podelite na dva dela. Rastanjite prvi deo, ne previše tanko, u krug koji podelite na 4 pa na 8 trouglova.. Na širem delu svakog trougla zasecite testo na sredini par centimetara, kao na slici.

Džemom, marmeladom, kremom, ili šta vec koristite, namažite svaki trougao.

Zamotajte svaki trougao od užeg dela prema širem..Kad ste je zamotali spojite dva kraja i lagano stisnite da se zalepe jedan za drugi. Premažite lagano umucenim žumancetom sa mlekom. Ponovite postupak i sa drugim delom testa. Pecite u zagrejanoj rerni na 200°C oko 15-tak minuta. Tople pospite šecerom u prahu.

Savet

Prijatno!