

Kiflice sa eurokremom (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **100 ml** mleka
- **1 kašicica** šećera
- **1** jaje
- **20 g** kvasca

Za nadev:

- **po potrebi** eurokrema

Za premazivanje:

- **1** jaje

Priprema

Pomešati vodu i mleko i smlaciti, zatim dodati 20 g izmravljenog kvasca i ostaviti da nadoe. Zatim umutiti jaje u dubljoj posudi, dodati ulje, so, nadošli kvasac i brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti na toplom da odmara 50 minuta.

Kada je testo nadošlo prebaciti ga na pobrašnjenu radnu površinu, premesiti i podeliti na dve jufke.

Oklagijom razvuci testo u krug, preseći ga na trouglove i na svaki trougao staviti željenu količinu eurokrema.

Potom svaki trougao uviti u kiflicu i poreati na papir za pečenje. Svaku kiflicu premazati umućenim jajetom.

Kiflice peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok fino ne porumene.

Savet