

Kiflice sa bundevom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2,5 dlmleka
- 2 kašikešecera
- 1 kašicicakvasca
- 2 prstohvatasoli
- 200 gkuvane usitnjene bundeve
- 1/2 kašicicecimeta
- 1jaje
- 1 dlulja
- 800 gbrašna
- 50 gputera

Za punjenje:

- džem od šljiva (ili neki drugi)

Za posipanje:

- šecer u prahu
- 1 kesicavanilin šecera

Priprema

Bundevu ocistiti oguliti i skuvati u vodi da omekša. Ocediti od vode i isitniti viljuškom i ohladiti.

U mlako mleko dodati šećer i suvi kvasac da stane 5 minuta pa dodati, so, ulje, jaje, cimet, bundevu i brašno. Zamesiti testo, dobro izraditi i staviti u kesu za zamrzavanje namirnica i ostaviti u frižideru da stoji preko noci.

Sutradan testo izraditi podeliti na 3 dela. Svaki deo razvaljati u krug i podeliti na 12 trouglova. Staviti na svaki trougao džema i uviti u kiflicu, pa u kalup prethodno obložen papirom. Na svaku kiflicu staviti parcence putera. Ostaviti da stane 30 minuta i peci na 180 stepeni 20-25 minuta.

Tople kiflice uvaljati u mešavinu šećera u prahu i vanilin šećera.

Savet