Posne kiflice sa džemom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna T-400
- **250 ml**vode
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1** limun (kora)
- **1 kašika**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

Zza posipanje:

- **100 g**šecera u prahu
- džem (za fil)

Priprema

U zdjelu staviti brašno, prašak za pecivo, so, rendanu koru od 1 limuna i šecer. Zatim dodati vodu i ulje i zamijesiti tijesto. Tijesto iskidati na 4 jednaka dijela, premazati sa uljem i ostaviti 10 minuta da odstoji. Svaki dio razvuci tanko i isjeci na trouglove.

Na svaki trougao staviti džem, saviti kiflicu i reati u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci na 220 C oko 15 minuta. Pecene kiflice uvaljati u šecer u prahu. Služiti tople. Prijatno!

Savet