

## ***Kiflice sa kremom (2)***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **1** kašajogurta
- **100 ml** mleka
- **1/2** kocke kvasca
- **1** jaje
- **malo** šecera
- **malo manje od 1** kašulja
- **oko 150 g** krema
- **1/2** margarina
- **2** kesice vanilin šecera

### **Priprema**

U mlako mleko izmrviti kvasac, dodati šecer i malo brašna, izmešati i staviti na toplo da naraste. U polovinu brašna dodati jaje, jogurt, ulje, so i nadošao kvasac. Varjacom sve sjediniti i mešati dok se masa ne postane glatka.

Kada je testo bez grudvica, dodati preostalo brašno i izraditi rukama. Testo treba da bude meko i vazdušasto. Izrađeno testo staviti u vecu kesu, zavezati je na vrhu da ostane mesta da testo naraste. Staviti u frižider da odstoji oko 6 sati, najbolje bi bilo da prenoci. Kada je odstovalo i naraslo pocinjemo sa pravljenjem.

Odvajati manje loptice, rasklagijati ih, na donji deo staviti kašicicu krema, gornji deo iseci na manje trakice i uvijati kiflice. Režati u podmazan pleh, na svaki kiflicu staviti kockicu margarina. Peci u rerni na 200 C oko 25-30 minuta. Gotove kiflice posuti vanil šećerom.

## **Savet**