

Bakine kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1** pavlaka
- **1** **čaša (od 2 dl)** masti
- **malosoli**
- **oko 800 g** brašna
- **200 g** šecera u prahu
- **1** vanilin šecer
- **300 g** pekmeza od šljiva

Priprema

Pomešati kvasac sa pavlakom pa dodati mast i so. Na kraju dodati brašno i umesiti meko i glatko testo. Umešeno testo razvuci oklagijom na debljinu oko 1 cm, pa modlom (čašom) vaditi krugove srednje velicine. Na sredinu svakog kruga staviti malo pekmeza od šljiva. Preklopiti krug, pritisnuti viljuškom krajeve, a zatim dobijene kiflice režati u pleh obložen papirom i peci na 200 C oko 20 minuta. Pecene kiflice uvaljati u mešavinu šecera u prahu i vanilin šecera.

Savet