

Kiflice sa džemom jabuka-breskva



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 dl** ulja
- **500 ml** mleka
- **50 g** kvasca
- **2 kašičice** šecera

Nadev:

- **oko 300 g** džema

Premazivanje:

- **1 žumance**
- **30-40 g** šecera

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so. Dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko, glatko testo. Ostaviti testo prekriveno krpom da naraste.

Naraslo testo podeliti na 4 dela. Svaki deo blago premesiti, oblikujući lopte.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku pravilnog kruga. Seci na 8 jednakih trouglova.

Na spoljnu stranu trougla staviti džem (ja sam koristila domaći džem od jabuka i vinogradarskih breskvi sa dodatkom pomorandže i limuna). Krajeve trougla priljubiti preko džema da ne iscure i urolati kiflicu.

Kiflice reati u nepodmazan pleh (nije potrebno podmazivanje, jer testo sadrži ulje i neće se zalepiti), tako da kiflica leži na špicu trougla.

Ostaviti kiflice da dobro narastu u plehu.

U činijici umutiti žumance i šećer i par puta promešati masu pre premazivanja, da se šećer sjedini sa žumancetom. Nadošle kiflice četkicom premazati masom od žumanceta i šećera.

Peci u zagrejanj rerni oko 20 minuta na 180°C. Po potrebi ih prekriti sa komadom aluminijumske folije da ne potamni premaz.

Savet

Testo meko i nežno, obogaeno mirisnim domaćim džemom od jabuka i vinogradarskih breskvi, sa dodatkom pomorandže i limuna...