Kiflice sa pudingom od vanile



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **1**sveži kvasac
- **250 ml**mleka
- **4 kašike**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 ml**ulja
- **1**belance
- **500 g**brašna

Fil:

- **250 ml**mleka
- **2 kašike**šecera
- **1**puding sa ukusom vanile

Još:

- **1 kašika**mleka

Priprema

Staviti kvasac sa mali mlakog mleka i jednom kašikom šecera da nadoe. U vanglicu staviti brašno ostatak šecera, prašak za pecivo, ostatak mleka, belance, ulje i nadošao kvasac. Zamesiti testo.

Puding razmutiti sa 5 kašika mleka i šecerom, ostatak mleka staviti da kuva, kad provri skuvati puding.

Testo odma razvlaciti i seci u trouglove staviti na vrh pudinga i uviti u kiflu. Premazati mešavinom žumanceta i mleka. Kiflice peci 15 minuta na 200°C

Savet

Testo ne treba da kisne. Odma se prave kiflice