

Kifle sa eurokremom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 800 g** brašna
- **4 dl** mleka
- **1/2** svežeg kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1 ravna kašičica** soli
- **1/2 dl** ulja

Još:

- **250 g** margarina
- eurokrem

Priprema

Pomešati kvasac sa malo brašna, šećerom i mlakim mlekom, ostaviti da nadože. U vanglu staviti 500 g brašna dodati ulje, preostali šećer, so, kvasac, preostalo mleko. Umesiti testo uz dodatak brašna po potrebi, ostaviti da odstoji 45 minuta.

Otopiti 200 g margarina, testo razvuci premazati do polovine margarinom i preklopiti zatim taj gornji deo premazati do polovine margarinom i prekopiti. Ostaviti 30 minuta.

Razvuci testo i iseci na jednake trouglove i na svaki staviti po kašicicu eurokrema. Uviti kiflice i re?ati ih u pleh. Na svaku kiflu staviti po komadic margarina i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet