

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**šecera
- **1 ravna kašicica**soli
- **1/2 dl**ulja

Još:

- **250 g**margarina
- eurokrem

Priprema

Pomešati kvasac sa malo brašna, šecerom i mlakim mlekom, ostaviti da nadoe. U vanglu staviti 500 g brašna dodati ulje, preostali šecer, 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 reati ih u pleh. Na svaku kiflu staviti po komadic margarina i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet