Kiflice sa džemom od jagoda

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kocka**svežeg kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2 dl**ulja
- **4 dl**mleka
- **800 g**brašna

Još:

- **1** žumance
- **3 kašike**mleka
- **3 kašike**šecera u prahu
- **150 g**margarina za kolace
- **po potrebi**džem od jagoda

Priprema

U 2 dl mlakog mleka razmutiti kvasac sa šecerom i ostaviti da nadoe. U vanglicu sipati brašno i napraviti udubljenje dodati so, nadošao kvasac, ostatak mleka i ulje. Zamesiti glatko testo. Testo ostaviti da naraste.

Naraslo testo premesiti i podeliti na 4 jufke. Jufku rasklagijati i iseci 8 trouglova. Staviti po kašicicu džema i umotati u kiflu. Reati kifle u tepsiju koju smo obložili pek papirom. Uraditi isto i sa ostale tri jufke.

Kuflice premazati mešavinom žumanceta i mleka i na svaku kiflicu staviti parce margarina. Peci kiflice na 200°C. Pecene kiflice posut šecerom u prahu.

Savet

Ja sam od ove smese pravila pola praznih kiflica, a pola punjenih sa džemom.