

Pamuk kifle (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 dl ulja
- 3 dl mleka
- 1 kašika suvog kvasca
- 100 g šećera
- 700 g brašna

Za sirup:

- 200 g šećera
- 3 dl vode

Za punjenje i posipanje:

- po izboru džem
- 100 g kokosa

Priprema

Kvasac preliteri mlekom, dodajte šećer i 1 kašiku brašna. Promešajte i ostavite 5 minuta da krene. U odgovarajuću posudu stavite jaja, ulje i postepeno dodajte brašno. Umesite glatko testo, pokrijte ga krpom i ostavite da naraste. Naraslo testo podeliti na 5 delova. Svaki deo razvuci oklagijom tanko. Tockicom za testo preseći na 16 delova. Na svakom dužem delu staviti po kašičicu džema i smotajte kiflicu.

Reajte u pleh koga ste obložili pek papirom. Postupak ponavljajte dok ne smotate sve kiflice. Pecite ih na 200 C dok ne porumene.

Za to vreme skuvajte sirup sa šećerom i pustite da se hladi. Pecene kiflice provucite kroz šerbet, pa uvaljajte u kokosovo brašno.

Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet