

Slatke kiflice (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **1 dl** mleka
- **1,5 dl** jogurta
- **20 g** svežeg kvasca
- **2** jajeta
- **50 ml** ulje
- **1 kašičica** šećera
- **1** vanilin šećer

Fil:

- **300 g** džema po izboru
- **100 g** mleveni orasi
- **100 g** šećera u prahu za posipanje
- **1** jaje za premazivanje

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko sa izmrvljenim svežim kvascem i kašičicom šećera, pa dobro izmešati i ostaviti da nadoe. U vanglicu sipati polovinu brašna, dodati jogurt, 2 jajeta, preostali šećer, ulje, vanil-šećer i nadošli kvasac. Sastojke izmešati rukom i postepeno dodavati preostalo brašno. Mesiti dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo prebaciti na radnu površinu. Razviti koru što tanje i podeliti koru na što manje trouglove pa svaki svaki trougao filovati mešavinom džema i oraha pa uvijati u kiflu. Kiflice premazati umucenim jajetom. Rernu zagrejati na 200 stepeni, peci kiflice dok ne porumene. Pecene

kiflice posuti šećerom u prahu.

Savet