

Meke kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **5 ravnih kašika** šecera
- **1 kašicica** soli
- **2,5 dl** toplog mleka
- **2,5 dl** vode
- **2,5 dl** ulja
- **2** jajeta

Za fil:

- **400 g** eurokrema

Za premazivanje:

- **1** žumance

Priprema

U toplo mleko staviti kvasac i šecer i ostaviti da nadože 5 minuta. U posudu za mešenje staviti nadošao kvasac, ulje, vodu, jaja, so i brašnom zamesiti glatko testo. Ostaviti ga da naraste pola sata, pa ga premesiti i podeliti na 5 delova, formirati jufke.

Svaku jufku istanjiti oklagijom i podeliti na 8 ili 12 delova (trouglova), na svaki trouglic staviti kašiku eurokrema i formirati kiflicu.

Kiflice reži u pleh obložen papirom za pečenje, premazati ih jajetom i ostaviti da odstoje još 15 minuta, da narastaju.

Kiflice peci 10-15 minuta u zagrejanj rerni na 180°C (dok ne porumene).

Savet

Jako meke i izdašne kiflice, svima se sviđaju. Umesto eurokrema, možete skuvati 2 kesice pudinga od čokolade sa 6 kašika šećera u 5 dl mleka u koji se doda 100 g čokolade, i tim filom puniti kiflice. Prijatno :-)