

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 nadoe 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 reati u pleh obložen papirom za pecenje, premazati ih jajetom i ostaviti da odstoje još 15 minuta, da narastaju.

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

Savet

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