

Mekane kiflice sa džemom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** brašna T-400
- **2** jajeta
- **3 kašike** šećera
- **2 kašike** masti
- **4 dl** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- džem
- šećer u prahu

Priprema

Kvasac stavite u 2 dl toplog mleka da kisne. Umutite mast sa šećerom i dodajte dva razmucena jajeta. Preostalo mleko ugrijte da bude toplo i pomešajte sve zajedno. Postepeno dodajte brašno i zamesite testo. Ostavite da naraste.

Naraslo testo podelite u dva dela rasklagijajte i podelite na trouglove, tako da dobijete 2 puta po 24. Stavite džem, uvijte kiflice i ređajte ih u podmazan pleh. Pecite u zagrejanj rerni na 190 stepeni oko 20 minuta. Vruće kiflice uvaljati u šećer prah.

Savet