

Kifle od rogaca sa slatkim od dunja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **100 g** brašna od rogaca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šecera
- **1** vanilin šećer
- **2 kašike** suvog kvasca
- **1** šoljica ulja
- **400 ml** mleka
- **1** jaje

I još:

- **nekoliko kašika** slatka od dunja
- **malo** šecera u prahu
- **1** jaje za premaz

Priprema

Prosejanom brašnu dodati so, šećer, kvasac i rogac. Sipati ulje, jaje, pa toplim mlekom umesiti meko testo.

Oblikovati loptu i ostaviti da odmara.

Odmoreno testo rasuci u koru, pa seci trouglove. Svaki nafilovati slatkim od dunja, pa zamotati kiflu.

Ostaviti ih da odmore dok se pecnica ne ugreje. Premazati umucenim jajetom. Peci ih da lepo narastu i porumene. Vruce posuti šecerom u prahu.

Savet

Neodoljiv miris jeseni se širi kuom u ove hladne dane...