

Puter kifle (4)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **110 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mlakog mleka
- **100 ml** mlake vode
- **40 g** kvasca
- **100 g** šecera
- **5 g** soli
- **250 g** margarina
- **50 ml** ulje
- **2** žumanca
- **po potrebi** eurokrem
- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti 1 kašiku šecera, kvasac i 1 kašiku brašna, razmutiti i osraviti da nadoe 10-15 minuta. U dublju posudu usuti polovinu brašna, dodati nadošli kvasac, ostatak šecera, so, žumanca, 50 g margarina, ulje, mlaku vodu te postepeno dodavajući preostalo brašno umesiti testo i staviti u pouljanu posudu i okrenuti na drugu stranu tako da obe strane budu pouljane. Ostaviti da nadoe 30 minuta. Nakon toga testo premesiti formirajući oblik valjka i iseci na 5 jednakih delova. Svaki deo premesiti i rastanjiti u veliki krug. Svaki krug iseci na 8 trouglova. Na svaki trougao naneti po malo eurokrema, uviti kiflice te poreati u pleh obložen pek-papirom. Na svaku kiflicu stavljati po malo margarina i ostaviti da odstoje 20 minuta. Rernu zagrejati te kiflice peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Posuti ih šećerom u prahu, servirati te poslužiti.

Savet

Umesto eurokrema možete koristiti džem-po želji. Prijatno!