

Kiflice sa kremom (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **70 ml** ulja
- **1** jaje
- **500 g** brašna

Fil:

- **po želji** tamni krem

Priprema

U činiju sipati mlako mleko, dodati šećer i izmrviti kvasac. Promesati i odmah dodati jaje, ulje, so i promešati. Umesiti testo uz postepen dodatak brašna. Odmah podeliti na 6 obgica, ostaviti 15 - 20 minuta da se odmore. Svaku razviti i seci na 6-8 delova, filovati kremom i uviti kiflicu. Režati ih u pleh obložen pek papirom. Ostaviti da porastu. Kad porastu premazati ulupanim žumancetom sa par kapi mleka i ulja. Peci na 200C da porumene. Kad se ohlade posuti šećerom u prahu.

Savet