

Kiflice s pivom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** oštrog brašna
- **1 dl** ulja
- **1 dl** piva
- **1 prstohvat** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **300 g** džema od kajsija
- **100 g** prah šećera

Priprema

U vanglicu za mešanje sipati polovinu oštrog brašna, dodati so i prašak za pecivo, pa promešati. Sipati ulje i pivo, pa postepeno dodavati preostalo brašno meseci dlanovima dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo uviti u providnu foliju i ostaviti u frižideru da miruje 60 minuta. Potom testo podeliti na 4 jufke. Svaku jufku istanjiti u krug i iseci na 8 trouglova. Na širu stranu svakog trougla staviti kašicicu džema od kajsija te oblikovati kiflice.

Poslagati ih u pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanoj rerni na 180 stepeni dvadesetak minuta. Još tople kiflice uvaljati u šećer u prahu.

Savet