

## Slatke kiflice (8)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **400 g** brašna (Tip 400 meko)
- **1 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **1 dl** ulja
- **1** suvi kvasac
- **1 kašika** šećera
- **1/2 kašika** soli

#### Ostalo:

- **1 kašika** mleka
- **70 g** margarina
- **po potrebi** džem

### Priprema

Sipati brašno u vanglicu i dodati so. U mlako mleko razmutiti kvasac i šećer dodati brašnu, dodati i mlaku vodu, ulje. Zamesiti glatko testo. Ostaviti da udupla masu. Testo kada naraste premesiti i podeliti na 3 jufke. Ostaviti 10 minuta da odmore.

Razvuci oklagijom jufku i iseci na 8 delova pri vrhu staviti kašicicu džema i pri dnu svakog trougla napraviti po tri reza. Umotati kiflice.

Kiflice poređati u pleh obložen pek papirom. Premazati svaku kiflicu mešavinom jajeta i mleka i na svaku kiflu staviti krišku margarina. Peci na 200 dok ne porumene.

## **Savet**