

Kiflice sa eurokremom i medenjacima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Tijesto:

- **150 ml** jogurta
- **150 ml** vode
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** kvasca
- **100 ml** ulja
- **1 kašica** soli
- **po potrebi** brašno

Fil:

- **3-4** medenjaka (usitnjena)

Preljev:

- **1** jaje
- **1** medenjaka (usitnjen)
- **malokaka**

Priprema

U posudu ulijte jogurt tecni i vodu koju ste prethodno umlacili. Dodajte kvasac, šećer i promiješajte. Ostavite par minuta da kvasac nadoe. Zatim dodajte ulje i so pa brašno lagano sipajte i mijesite dok ne dobijete glatko tijesto. Ostavite ga 30 minuta na toplom.

Pripremite eurokrem po želji i isjeckajte medenjake na sitno.

Tijesto podijelite nožem na 10 dijelova.

Svaki dio tijesta malo promeljajte pod rukama i protisnite da dobije oblik manjeg kruga kao kad pljeskavice pravite.

Uzmite prvo tijesto i razvijte ga u kocku. (ni previše debelo ni previše tanko) i stavite malo eurokrema na prvi kraj i pospite sa malo usitnjenih medenjaka i prekrijte sa još malo eurokrema.

Prebacite tijesto preko fila tako da ga prekrije samo i utapkajte tijesto oko njega prstima da ne bi iscurilo prilikom pečenja, a donji dio tijesta zarezite uz duž nožem kao rezance.

Umotajte kiflicu od fila prema dole. Isto postupite sa ostatkom tijesta.

Kiflice reajte u namašćen pleh ili prekriven papirom za pečenje.

Premažite svaku jajetom i pospite usitnjenim medenjacima. Ostavite ih na toplom 15-20 minuta i onda pecite dok ne porumene. Možete ih na kraju posut kakaom.

Savet

Uzivajte