

Kiflice sa eurokremom (5)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** so
- **40 g** kvasca
- **100 ml** ulje
- 2 žumanceta
- Za nadev:
- **po potrebi** eurokrem
- Za premazivanje:
- 1 žumance
- Ostalo:
- **250 g** margarina
- Za valjanje kiflica:
- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Za testo: U 200 ml mlakog mleka rastvoriti kvasac, dodati šećer i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadoe. U odgovarajuću posudu usuti polovinu brašna, dodati nadošli kvasac, preostalo mlako mleko (300 ml), ulje, žumanca, posoliti te postepeno dodavajući preostalo brašno umesiti mekše testo. Ostaviti da naraste. Potom testo premesiti, podeliti na 8 delova formirajući 8 loptica. Ostaviti da odstoje 15 minuta. Svaku lopticu razviti oklagijom i iseci na 8 trouglova. Na svaki trougao naneti eurokrem, uviti kiflice te ih poreati u pleh. Premazati ih umućenim žumancetom te premazati kiflice. Na svaku staviti po malo margarina, a i izmeu kiflica stavljati po malo margarina. Ostaviti da odstoje 15 minuta te ih peći na 200 stepeni oko 20 minuta. Ostaviti da se prohlade

te ih uvaljati u šećer u prahu i poslužiti.

Savet

Ukoliko želite slane kiflice nadenite ih sledeim nadevom - razmutite 1 belance i 150 g sira. Prijatno!