

Fanta - posne kiflice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**fanta soka
- **1,5 dl**ulja
- **6 kašika**šecera
- **1 šoljica**mlake vode
- **1/2 parcetak**vasca
- malomuskatnog orašcica mlevenog
- **600 g**brašna
- Za sirup:
 - **300 g**šecera
 - **2 dl**vode
 - **200 g**mlevenih oraha

Priprema

U posudu sipajte sok, ulje, muskatni orašcic mleveni i šecer, promešajte da se šecer otopi. U maloj šoljici od crne kafe sipajte mlaku vodu i otopite kvasac. Sve pomešajte, dodajte u brašno i zamesite testo. Ostavite dvadesetak minuta na topлом mestu da malo nadoe. Premesite ponovo. Testo podelite na 7 jednakih loptica. Ja sam pravila male kiflice, ako želite veće podelite testo na 6 delova. Svaku lopticu testa razvijte oklagijom u koru debljine 1/2cm, secite na 8 jednakih trouglova.

Svaki trougao filujte džemom i formirajte kiflicu kao na slici, kako vam džem nebi cureo iz kolaca.

Kiflice reajte u podmazan pleh. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni petnaestak minuta. Dok se kiflice budu pekle, skuvajte sirup od šecera i vode. Vrelim sirupom prelijte hladne kiflice.

Ostavite ih u sirupu, ali ih povremeno okrenite kako bi *popile* sav sirup. Kiflice uvaljajte u mlevene orahe.

Savet