

Posne kiflice sa narandžom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veca narandža
- **400 ml** mlake vode
- **1 kocka** kvasca
- **3 kašike** šecera
- **1 kašica** soli
- **800 g** brašna

Za punjenje:

- **200 g** džema
- **po ukusu** vanilin šecera
- **po ukusu** šecer u prahu

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlaku vodu sa šecerom, dodati izmrvljen kvasac i nekoliko kašika brašna. Promešati varjacom i ostavite par minuta da krene kvasac. U drugu posudu izrendati koru narandže i iscediti sok. Dodati so, isipati nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Testo pokrijte prijanjajucom folijom i ostavite na toplom mestu da se udvostruci.

Naraslo testo podeliti na tri jednaka dela. Svaki deo rastanjiti oklagijom u krug tanko i tockicem za testo iseci na 8 ili više delova u zavisnosti koliko želite da vam budu velike kiflice. Na svakom užem delu trougla zaseci tockicem testo dva puta. Na širem delu stavite kašicicu džema i smotajte kiflicu. Postupak ponavljajte dok ne napravite sve kiflice. Poreajte ih u pleh u kome ce se peći. Pokrijte krpom i ostavite najmanje 30 minuta da

krenu.

Svaku kiflicu premazati hladnom vodom i peci na 200 C oko 20 minuta.

Po želji pospite vanilin šećerom ili šećerom u prahu i uživajte u divnom ukusu i mirisu narandže. Prijatno!

Savet