

Kiflice sa džemom (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2** svežeg kvasca
- **2 kašičice** šecera
- **2 kašičice** brašna
- **2,2 dl** mleka
- **30 ml** ulja
- **300 g** brašna
- **1 kašičica** soli

I još:

- **po potrebi** mleka
- **po potrebi** džem
- **2 kašike** prah šecera

Priprema

U vunglici razmrviti kvasac te mu dodati šecer, 2 kašičice brašna i mlako mleko. Izmešati prekriti i ostaviti 5 minuta da stoji. U kvasac dodati ulje, dobro izmešati pa dodati brašno i so. Zamesiti glatko testo ukoliko je previše lepljivo dodati još malo brašna. Ostaviti testo pola sata da kisne. Premesiti testo i razviti u krug, iseci na 16 trouglova. Staviti na svaki trougao po kašičicu džema, umotati kiflice pore?ati ih u pleh obložen pek papirom. Premazati ih mlekom i ostaviti pola sata da odstoje. Peci na 200°C 15 minuta. Kiflice posuti prah šecerom.

Savet

Brze i mekane kiflice.