

Kiflice sa džemom (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

I još:

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

Priprema

U vanglici razmrvti kvasac te mu dodati šecer, 2 kašicice 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 kašicicu džema, umotati kiflice poreati 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.