Mekane kiflice sa krem sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 ml**mleka
- **1 kašikica**šecera
- **30 g**kvasca
- **1**jaje
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 čaša**kisele pavlake
- **500 g**brašna
- **200 g**krem sira
- **1 kašika**mleka
- **1 kašika**ulja
- **po potrebi**susam
- **po potrebi**ulje

Priprema

U toplo mleko stavite izmrvljeni kvasac, kašicicu šecera i kašicicu brašna. Ostavite da kvasac nadoe 10 minuta.

U sud za mešenje stavite belance, ulje, so i kiselo mleko i umutite. Dodajte mleko sa nadošlim kvascem i brašnom zamesite testo. Ostavite na toplom mestu oko pola sata.

Nadošlo testo podelite na dva jednaka dela.

Prvi deo razvucite u krug i isecite 16 trouglova. Na svaki stavite kašicicu krem sira. Prilikom uvijanja kiflica testo povlacite da se još malo izduži i istanji. Složite na pleh obložen papirom za pecenje i ostavite da odstoje dok se rerna ne zagreje. Na isti nacin pripremite kiflice i od drugog testa.

Sjedinite žumance, kašiku mleka i kašiku ulja a zatim premažite kiflice, posolite i pospite susamom. Na svaku kiflicu stavite po parce putera i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 17 minuta. Kiflice poslužite dok su još tople.

Savet