

Brze kifle



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g brašna
- 125 g jogurta
- 150 g maslaca
- 1 kesica vanilin šecera
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za punjenje:

- po 1 kašičica eurokrem, pekmez.....

Priprema

Evo još jedan dobar recept za brze i fine kifle. Svi sastojci moraju biti na sobnoj temperaturi, maslac mora da bude mekan, nikako ga otopiti. U zdelu staviti brašno, vanilin šecer, prašak za pecivo i maslac. Rukama trljati da se dobije mrvicasta struktura. Potom dodati jogurt i sve zajedno mešati da se dobije testo bez grudvica, glatko i mekano. Testo podeliti na 2 dela. Na malo pobrašnjenoj radnoj podlozi, razvuci krug od testa debljine oko 3 mm. Isecite testo prvo na 4 dela, pa na 12 delova. Rernu zagrejati na 180 stepeni. Kiflice puniti sa cim želite, gušci pekmez, eurokrem.... Urolajte, slažite u tepsiju na kojoj je papir za pečenje. Pecite oko 15 minuta, sve zavisi od velicine kiflica. :) Pecene kiflice pospite sa šecerom u prahu.

Savet

Moja savet. :) poduplajte, kako se brzo naprave, još brže se pojedju. :)