

Domace kiflice (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** mleka
- **125 ml** ulja
- **3 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **20 g** svežeg kvasca
- **oko 500 g** brašna
- Za nadev:
- **po potrebi** eurokrem
- Za premazivanje:
- **1** jaje
- Za valjanje kiflica:
- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

U odgovarajuću posudu usuti mlako mleko, dodati šećer, izmrvljen kvasac, so, umešati ulje te sve izmešati. Postepeno dodavati brašno te umesiti mekše testo. Prekriti najlon kesom kako se ne bi stvorila kora. Ostaviti da odsoji 30 minuta...

...kako bi testo naraslo.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini...

...te ga podeliti na 15 jufkica.

Svaku jufkicu rastanjiti...

...te izreckati na 3 mesta na jednom kraju.

Na drugi kraj staviti po 1 kašicicu eurokrema.

Urolati od strane gde je eurokrem ka izreckanoj strani formirajući kiflice. Kiflice poreati u pleh obložen pek-papirom.

Svaku kiflicu premazati razmucenim jajetom. Tada rernu uključiti i dobro zagrejati te staviti kiflice da se peku na 180 stepeni oko 25 minuta.

Gotove kiflice izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade...

...te ih uvaljati u šećer u prahu, servirati i poslužiti.

Savet

Umesto eurokrema možete koristiti nutelu ili džem, pekmez-po želji. Možete praviti i slanu varijantu koristeći za nadev sir. Prijatno.