

Brze kiflice (6)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 125 g svežeg sira
- 50 ml ulja
- 50 ml jogurta
- 1 belanjak
- 1 kašika šecera u prahu
- 1 kesica vanilin šecera

Za punjenje:

- po želji eurokrema

Priprema

Ovo je testo sa kojim sam se ja jako puno igrala :) radeci životinje, pa punjene korpice. Šta god da radite super je :) Danas sam radila slatke kiflice sa stabilnim kremom, koji se koristi u pekarstvu, da fil ne curi. Krem je baš fin, a radim ih i sa pekmezom, sa orasima, sa makom..... ma punite ih sa cime želite :) U zdelu staviti sir, šecer, belanjak i sve dobro izmikasti mikserom. Dodati ulje i jogurt i opet malo promešati, prašak za pecivo, promešati, dodati brašno postepeno i umesiti testo. Testo podeliti na 2 dela. Prvi deo razvaljati tanko u krug i iseci. Ako želite veće kiflice sa više fila onda režite na 8 delova, a ako želite manje, onda režite na 16. Vi odlucite. Urolati i slagati na tepsiju na kojoj je papir za pečenje. Peci na 180 stepeni dok malo ne porumene. Ostao vam žumanjak, možete ga i ovde upotrebiti, izmešajte ga sa pola kašikice ulja. Kad su kiflice pečene izvadite kiflice, premažite sa žumanjkom i vratite nazad u isključenu rernu nekoliko minuta. Gotove kiflice pospite sa malo šecera

u prahu. Radite duplu meru,:) :) kao ja,:) kako se brzo naprave, još brže se pojeduju:)

Savet