

Lisnate kifle (3)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **350 ml** mlakog mleka
- **4 kašike** ulja
- **1 kocka (50 g)** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli

Za premazivanje:

- **130 g** margarina

Za punjenje:

- **po želji** eurokrem, pekmez.....

Priprema

U mlako mleko dodati kašičicu šecera, izmrvljeni kvasac, promešati, kroz prste na površinu dodati malo brašna i ostaviti da se kvasac aktivira. U zdelu prosejati brašno, dodati ulje, jaje, so, i sve zamesiti sa nadošlim kvascem. Umesiti fino testo na pobrašnjenom podlozi. Testo nije potrebno da stoji, radi se cim se umesi. Testo podeliti na 8 loptica. Svaku lopticu rastanjiti na velicinu malog tanjira. Otopiti margarin, da bude maziv. Premazati svaki razvaljani krug sa margarinom osim zadnjeg. Slagati jedan na drugi. Kad se stavi zadnji krug

testa, malo rukama stiskati, da krugovi ne "pobegnu" onda tanko razvaljati oklagijom, okrenuti testo, da vam ravna strana bude gore, kad budete motali kifle. Celo testo premazati sa ostatkom otopljenog margarina. Izrežite testo, prvo na cetiri dela, pa na osam. Ako želite manje kiflice još jednom ih režite. Sad je vreme za punjenje, ili sa eurokremom ili sa nekim drugim filom. U zavisnosti od velicine testa, toliko stavljajte eurokrema. Motajte kifle od gornjeg najšireg dela prema najnižem. Testo je elasticno pa ako želite možete ga prilikom motanja malo razvuci da dobijete što više listanja. Gotove kifle slažite na tepsiju na koju ste stavili papir za pecenje. Kifle u tepsiji ostavite da odstoje na toplom mestu pola sata, prekrivene kuhinjskom krpom. Rernu upalite na 200 stepeni, kad se rerna zagrejala stavite kifle peci. Nakon 5 minuta smanjite temperaturu na 180 stepeni i pecite oko 25 minuta, ali sve zavisi od rerne. Kad su kifle gotove, premažite ih sa margarinom., prekrите sa kunjiskom krpom nekoliko minuta, pospite sa šećerom u prahu ako želite i navalite. Ko voli maslac ovo sve može sa njim raditi.

Savet