

Kifle sa marmeladom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna tip 400 meko
- **1 dl** vode
- **1,5 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **125 g** margarina
- **malom** mleka
- **1 kašika** šećera u prahu

Priprema

Umlaciti vodu i mleko dodati šećer i kvasac razmutiti, dodati ulje, so promešati pa dodati brašno zamesiti glatko testo. Testo ostaviti da udupla masu. Nadoslo testo razvuci tanko u oblik pravougaonika pa preko narendati hladan margarin. Testo preklopiti kao knjigu sa svih strana. Ostaviti da odstoji 15 minuta. Razvuci testo u dugacki i tanki pravougaonik pa seci trouglove. Na svaki trougao staviti marmeladu. Uviti kiflice. Kiflice staviti na pleh koji obložimo pek papirom. Kiflice premazati mlekom i ostaviti da odstoje 15 minuta. Rernu zagrejati na 200°C i peci kiflice do rumene boje. Kiflice malo prohladiti pa posuti prah šećerom.

Savet

Kiflice budu poput kroasana zbog rendanog margarina.