

Slatke kiflice (9)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **2 dl** mleka
- **80 g** maslaca
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **maloulja**

Za punjenje:

- **po želji** eurokrem
- **po želji** džem po izboru

Priprema

U brašnu napravite udubljenje, pa dodajte jaje, so, šećer i suvi kvasac. Sipati zatim mlako mleko i omekšali maslac, pa zamesiti meko testo koje se ne lepi. Premestiti zatim u dublju nauljenu posudu, pokriti krpom i ostaviti da naraste. Potrebno je testo dva puta premesiti (testo dva puta narasta).

Kad treci put naraste, ne treba ga mesiti, vec rukama oblikovati loptu, a zatim oklagijom razvuci u krug.

Seci na trouglove željene velicine, pa polovinu filovati eurokremom, a drugu polovinu džemom po izboru.

Urolati kiflice i staviti ih na pleh obložen pek-papirom. Ostaviti da odmaraju 15 minuta.

Peci ih u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata. Sacekati da se prohlade, pa ih posuti šećerom u prahu.

Savet