

## Mamine kiflice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **5** min

## Sastojci

### Za testo:

- 200 gmasti
- 1 kašikašecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 1jaje
- 200 mljogurta
- 500 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 prstohvatsoli

### Fil:

- 3 kašikepekmeza od šljiva

### Za posipanje:

- po željišecer u prahu

## Priprema

Vecina zna da volim ove stare i jednostavne recepte. Tanjina mama ih je radila, a mi nastavili. Jednostavno a kiflice se tope u ustima i uživa se u njima. U zdelu staviti mast, dodati šecer, vanilin šecer i mikserom penasto umutiti. Dodati jaje, izmutiti, dodati jogurt, izmutiti. U brašno dodati prašak za pecivo i so . Umesiti fino glatko testo. Testo podeliti na 4 dela. Svaki deo razvaljati na velicinu tanjira, iseci na 8 delova ili više ako volite manje

kiflice. Filujte sa cime želite, mak, orasi, pekmez, ako se odlucite za pekmez, one ne sme biti redak. Kiflice reajte u tepsiju na kojoj je papir za pecenje. Peci na 190-200 stepeni oko dvadesetak minuta, gotove su kad malo porumene odozgo. Tople posuti sa šecerom u prahu.

## **Savet**