

Prhke kiflice (3)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **200 ml** jogurta
- **1/2 kg** brašna + 1 kašika za domešivanje
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- 1 jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** ekstrakta od limuna

Priprema

Ovaj recept sam videla na internetu. Pošto je Mubera Živojević napravila iste kiflice, kao njen recept, onda mi je još draže da sam napravila po tom receptu...

U vanglicu staviti mast, šecer, so, ekstrat limuna (u originalnom receptu se ne stavlja ekstrat limuna, ali meni je sa njim ukusnije) i jaje. Viljuškom dobro sjediniti sastojke, da se dobije kremasta smesa. Ubaciti jogurt i promešati. Na kraju dodati mešavinu brašna i peciva (sipati brašno odjedanput). Rukom zamesiti testo. Na kraju mešenja posuti sa jednom kašikom brašna, da se testo odlepi, od vanglice.

Umešeno testo prebaciti na, blago, pobrašnjenu radnu podlogu i podeliti ga na cetiri, jednaka, dela. Uzeti jednu cetvrtinu testa i razviti, tanko, u krug. Krug testa iseci na osam delova, trouglova. Svaki trougao filovati sa marmeladom ili eurokremom, po želji (ja sam pola kiflica pravila sa marmeladom od šipuraka, a pola sa eurokremom).

Saviti malo krajeve od testa ka unutra (da ne iscure fil) i umotati kiflice. Kiflice poreati u pleh, preko pek papira. Rernu zagrejati na 180 stepeni. U zagrejanu rernu staviti kiflice da se pecu.

im kiflice dobiju blede rumenu boju, izvaditi ih i uvaljati u secer u prahu. Uživajte u njima! Meni su lepše od vanilica (za nedelju dana dva puta su me sinovi terali da im pravim).

Savet