

## *Mamine mekane kifle*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** mleka
- **450 g** brašna
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1 kašika** putera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kašika** kristal šecera
- **1 kašica** suvog kvasca

#### **Za premaz kiflica:**

- **1** belance
- **2-3 kašika** mleka

### **Priprema**

Jaje, žumance umutiti sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati puter, suvi kvasac i sve fino sjediniti. Sipati mlako mleko promešati i polako dodati brašno. Umesiti fino glatko testo prekriti ga pvc folijom i ostaviti da se udupla. Nadošlo testo razviti tanko i iseci na 16 manjih trouglica. Na širi deo trougla staviti fil po želji i uvijati ka užem delu. Napravljene kifle premazati sa neumucenim belancetom ostaviti da nadodju. Nadošle kifle premazati sa mlekom. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni 25 minuta.

## **Savet**

Fil po želji i ukusu ukuana Testo za kifle je vazdušasto meko i samim tim veoma pogodno za rad.