

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 kašikaputera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1 kašikakristal šecera**
- **1 kašicica suvog kvasca**

Za premaz kiflica:

- **1 belance**
- **2-3 kašikemleka**

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. Napravljenе kifle premazati sa neumucenim belancetom ostaviti da nadodju. Nadošle kifle premazati sa mlekom. Peci u zagrejanoj 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.