Snikers kifle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **7 g** suvog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 ravna kašicica**soli
- **80 g**mlevenog neslanog kikirikija
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **40 g**margarina
- **150 ml**mleka

Ostalo:

- **po potrebi** eurokrem
- **po potrebi**ceo kikiriki
- **po potrebi**mleveni kikiriki za posipanje
- **1**jaje za premazivanje

Priprema

U vanglicu staviti brašno, prašak za pecivo, kvasac, so i šecer. Mleko ugrejati zajedno sa margarinom i malko sipatu u ostale sastojke. Umesiti testo. Pokriti folijom i ostaviti sat vremena.

Izvaditi testo iz vanglice, podeliti ga na 8 delova, malo na dlanu oblikovati obgice.

Svaku razviti tanko, na jedan kraj staviti eurokrem pa preko 3-4 kikirikija, opet malo eurokrema. Prebaciti testo preko fila, utapkati prstima da se testo slepi. Drugi kraj testa zaseci nožem pa uviti kiflicu.

Reati u pleh s pek papirom i ostaviti sat vremena pokriveno da odmori.

Premazati kiflice umucenim jajetom i posuti mlevenim kikirikijem. Peci na 200C oko 10-15 minuta. Pecene pokriti da omekšaju.

Savet

Od ove mere se dobije 8 kifla, a ja sam meru duplirala i dobila 16 komada.