

## *Kiflice sa rogacem, punjene jabukama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 g** brašna
- **1/2** kockesvežeg kvasca
- **250 ml** toplog mleka
- **50 ml** ulja
- **100 g** mljevenog rogaca
- **2 kašike** rumca
- **3 kašike** šećera

#### **Za fil:**

- **3** jabuke
- **1 kašika** braon šećera
- **1 kašika** cimeta
- **1 kesica** limun šećera

### **Priprema**

U zdelu staviti toplo mleko, šećer i izmrviti kvasac, promešati i ostaviti da se kvasac aktivira. Prosejati brašno, dodati ulje, rogac, rum i ostatak šećera Zamesiti glatko testo, prekriti krpom i ostaviti na toplom oko 30 minuta. 3 veće jabuke, oguljene, naribane i izdinstane sa šećerom, 1 kašičice cimeta i 1 kesicom limun šećera. Jabuke dinstati sa šećerom i cimetom dok ne ispari tekucina i dobije se pire od jabuka, ohladiti. Kad se testo udvostruci, podijeliti na tri dela, oblikovati loptice i tanko razvaljati, podeliti na 8 delova, premazati sa filom od jabuka i zarolati u kiflicu. Slagati na tepsiju na kojoj je papir za pečenje sa razmakom, ostavite pokrivene na toplom mestu oko 30 minuta. Zagrejati ti rernu na 180 stepeni i peći kiflice 25 minuta.

Gotove kiflice posuti sa malo šećera u prahu, uživati uz kafu ili šolju mleka.

## **Savet**