Kiflice sa karamel punjenjem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml**mlakog mleka
- **35 g**putera
- **2 kašike**ulja
- **1**žumance
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašika**suvog kvasca
- **malo** soli
- **340 g**brašna
- **1** belance za premaz

Za filovanje kiflica:

- **200 g**gustog karamel preliva

Priprema

Polovinu brašna sipati u vecu posudu. Dodati kvasac, šecer, vanilin šecer, so, ulje otopljen prohlaen puter. Sjediniti pa sa mlakim mlekom zamesiti fino glatko testo uz dodatak preostalog brašna. Testo osaviti 30 minuta da nadoe. Na radnoj površini koja je posuta sa malo brašna razviti testo tanko. Raditi željene oblike kiflice ili rolnice. Filovati po želji i ukusu ukucana. Složiti na pek papir premazati sa neumucenim belancetom i peci 15 minuta na 200 stepeni.

Savet

Kiflice se mogu puniti sa kremom ili džemom za one koji ne vole karamel preliv .