

Kiflice sa pekmezom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gr** brašna
- **1 kašikica (ravna)** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 ml** toplog mleka
- **1 kašika** šecera
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **200 ml** kisele pavlake
- **100 ml** ulja

Za punjenje:

- **po želji** pekmez, eurokrem...

Za posipanje:

- **malo** šecera u prahu

Priprema

U toplo mleko staviti šecer, izmrvljen kvasac i ostaviti da se kvasac aktivira. U zdelu prosejati brašno, so, prašak za pecivo, dodati ulje, kiselu pavlaku i nadošli kvasac. Umesiti testo, da se ne lepi za prste. Testo podeliti na 4 loptice. Uzeti jednu lopticu testa, ostale prekriti sa krpom. Svaku lopticu razvaljati tanko u krug, rezati na 4 dela, pa svaki taj deo opet iseci na pola. Dobije se 8 kiflica. Moji vole dosta fila pa su i kiflice vece. Stavljati

odabrani fil, kod mene je pekmez i eurokrem. Levu i desnu stranu, lagano prebaciti prema unutra, da što manje fila iscure i polako umotati kiflu. Slagati na tepsiju obloženu papirom za pečenje. Tako dok imate testa. Rernu uključiti na 180 stepeni, kad se rerna ugrije staviti tepsiju sa kiflicama i peći oko 20 minuta. Gotove kifle posuti sa šećerom u prahu.

Savet