

Zamrznute kiflice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **400 ml** mleko
- **40 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šecera
- **1/2 kašice** so
- **100 ml** ulje
- Za nadev:
- **po potrebi** eurokrem
- Za valjanje kiflica:
- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Kvasac izmrviti i staviti u dublju posudu, dodati mlako mleko, šećer i 200 g brašna, izmešati i ostaviti da odstoji 20 minuta. Zatim dodati 200 g brašna, ulje, posoliti i postepeno dodajući preostalo brašno (300 g) zamesiti testo. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini...

...i oklagijom razviti u veliki krug.

Iseci na šesnaest delova (trouglova).

Na svaki trougao staviti po kašičicu eurokrema i urolati u kiflice.

Kiflice poređati na pek-papir i staviti u zamrzivac da se dobro zamrznu (oko dva sata).

Nakon toga, pleh obložiti pek-papirom, poređati mrzle kiflice i ostaviti da odstoje 30 minuta.

Rernu dobro zagrejati i kiflice peci na 180 stepeni 25 minuta. Gotove kiflice izvaditi iz rerne i tako vruce ih uvaljati u šećer u prahu, servirati te poslužiti.

Savet

Umesto eurokrema možete koristiti nutelu ili džem (pekmez). Možete ih tako napravljene zamrzivati u zamrzivaču do mesec dana i iskoristiti ih ukoliko vam dođu nenajavljeni gosti-dok popijete kaficu sa njima, kiflice, tako mrzke poređate u pleh, odstoje 30 minuta, ispečete i uživajte. Prijatno. U vreme pripreme nije računato vreme koje je potrebno da odstoje kiflice u zamrzivaču.