

## **Kiflice sa eurokremom (6)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 ml**tople vode
- **200 ml**mleka
- **1/2 kocke**kvaska
- **1 kašica**casoli
- **1 kašika**šecera
- **1**jaje
- **150 g**margarina
- **800 g**brašna
- **200 g**eurokrema

### **Priprema**

U toploj vodi rastopiti kvasac i šefer i ostaviti da naraste.

Ucinji za mešenje umutiti 1 belance (žumance za premaz kiflica). Sipati toplo mleko, dodati so. Izmešati da se sve rastopi.

Sipati nadošao kvasac. Dodati brašno i umesiti mekano testo. Prekriti testo cistom krpom i ostaviti da naraste oko pola sata.

Nadošlo testo podeliti na 8 loptica.

Svaku lopticu rastanjiti na manji krug i mazati margarinom. Reati jednu preko druge i mazati. Osma poslednja

se ne maže.

Ostaviti testo da odstoji 10 minuta. Testo razvuci u veci krug. Seci kiflice, mazati eurokremom i motati.

Reati u pleh obložen pek papirom. Premazati umucenim žumancetom. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Služiti prohladjene kiflice! Prijatno!

### **Savet**

Mekane, ukusne i sutradan!