

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**kvasca
- **1 kašičica**soli
- **1 kašika**šecera
- **1**jaje
- **150 g**margarina
- **800 g**brašna
- **200 g**eurokrema

Priprema

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

Učinji 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 čistom krpom i ostaviti da naraste oko pola sata.

Nadošlo testo podeliti na 8 loptica.

Svaku lopticu rastanjiti na manji krug i mazati margarinom. Režati jednu preko druge i mazati. Osmu poslednja

se ne maže.

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

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

Služiti prohladjene kiflice! Prijatno!

Savet

Mekane, ukusne i sutradan!