

Kiflice sa džemom (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **100 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kesice** vanil šećera
- **100 ml** ulja
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **400 g** brašna

Još:

- **125 g** margarina
- **po potrebi** džem
- **malo** šećera u prahu
- **1** žumance
- **2 kašike** mleka

Priprema

Mleko i vodu umlaci, dodati šećer, vanil šećer i kvasac promešati sipati ulje i promešati dodati mesavinu brašna, praška za pecivo i soli. Zamesiti glatko testo, prekriti krpom i ostaviti da naraste. Testo premešati i podeliti na 5 loptica svaku rastanjiti da budu obima kao desertni tanjir. Margarin podeliti na 4 dela i na 4 dela testa narendati margarin te poređati jedan na drugi, na 5 krug testa se nestavlja margarin i on ide od gore. Testo prekriti prijanjajućom folijom i staviti u frižider na sat vremena. Rastanjiti testo i seci na trouglove na svaki

trougao staviti po kašicicu džema. Uviti kiflice. Pustiti da narastu, premazati ih umucenim žumancetom i mlekom. Peci na 200°C.

Savet