Lisnate kiflice sa eurokremom

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1**jaje
- **1**žumance
- **5 kašika**šecera
- **2 pune kašike**masti
- **po potrebi**eurokrema
- **po potrebi**prah šecer
- **1**vanilin šecer

Priprema

U sud za mešenje stavite mast, šecer, jaje i žumance pa sve dobro umutite. Dodajte polovinu brašna i kvasac rastvoren u malo mlake vode ili mleka pa pocnite da mesite rukama uz postepeno dodavanje ostatka brašna. Umesite testo koje treba biti ni suviše tvrdo ni suviše meko. Dobro umešeno testo vratite u sud za mešenje, pokrijte krpom i ostavite da naraste. Naraslo testo stavite na radni sto, lagano ga premesite i podelite na 2 dela. Od svakog dela oklagijom razvucite što veci krug i isecite ga na 16 delova. Na svaki stavljajte po malo eurokrema i urolajte kiflice. Reajte ih u pleh, a tako uradite i sa drugim delom tresta.

Pecite kiflice na 180-200 stepeni oko pola sata, tj. dok blago ne porumene. Još vruce kiflice uvaljajte u prah šecer zamirisan vanilom.

Savet