

Slatke posne kiflice



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **200 ml** vode
- **60 ml** ulja
- **1 kašičica** kurkume

Za premazivanje korica:

- **150 g** zamrznutog margarina
- ulje

Fil:

- posni eurokrem ili džem (po ukusu)

Priprema

U toploj vodi sa dodatkom jedne kašičice šećera razmrviti kvasac i sačekati da uskisne. U vanglicu staviti brašno, dodati so, kašičicu šećera i kašičicu kurkume. Promešati, pa dodati ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo mesiti sve dok ne prestane da se lepi za ruku (to bude jako brzo).

Umešeno testo odmah prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu (ne čeka se da testo naraste) i podeliti ga na četiri, jednaka, dela. Od svakog dela oblikovati jufkicu. Uzeti prvu jufkicu i razviti je u krug, skroz tanko. Koricu premazati uljem. Zatim, stranu koja je suprotno od vas prebaciti do polovine korice...

...strano koja je do vas prebaciti preko preklopljene kore.

Zatim, levu stranu testa preklopiti do polovine testa...

...a suprotnu stranu prebaciti preko preklopljene strane. Na isti način uraditi i sa ostale tri jufkice.

Nastavljamo dalje. Naime, sada ponoviti isti postupak razvijanja, premazivanja i preklapanja testa. Samo što se sada na testo, kada se razvije, narenda deo margarina, pa se preklapa...

Svaki deo testa razviti u tanak krug i iseci ga na osam delova. Kiflice filovati po želji. Ja sam ih filovala sa posnim eurokremom.

Od šireg kraja testa preklopiti malo strane ka unutra i umotati kiflicu. Kiflice poređati u pleh, preko pek papira. Prekriti kiflice kuhinjskom krpom i ostaviti ih da narastu.

Rernu uključiti da se zagreje na 200 stepeni. Narasle kiflice dobro premazati uljem i staviti da se pecu. Kada kiflice porumene, izvaditi ih iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade.

Prohladene kiflice možete uvaljati u šećer u prahu, pa ih poslužiti, a veoma su ukusne i bez šećera.

Savet