

Slatke posne kiflice



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašicice**šecera
- **1/2 kockicesvežeg** kvasca
- **200 ml**vode
- **60 ml**ulja
- **1 kašicicakurkume**

Za premazivanje korica:

- **150 g**zamrznutog margarina
- ulje

Fil:

- posni eurokrem ili džem (po ukusu)

Priprema

U toploj vodi sa dodatkom jedne kašicice šecera razmrvitii kvasac i sacekti da uskisne. U vanglicu staviti brašno, dodati so, kašicicu šecera i kašicicu kurkume. Promešati, pa dodati ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo mesiti sve dok ne prestane da se lepi za ruku (to bude jako brzo).

Umešeno testo odmah prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu (ne ceka se da testo naraste) i podeliti ga na cetiri, 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 nacin 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 kraa testa preklopiti malo strane ka unutra i umotati kiflicu. Kiflice poreati u pleh, preko pek papira. Prekriti kiflice kuhinjskom krpom i ostaviti ih da narastu.

Rernu ukljuciti da se zatrepe 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.

Prohlaene kiflice možete uvaljati u šecer u prahu, pa ih poslužiti, a veoma su ukusne i bez šecera.

Savet