

## *Slatke lisnate kifle*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **500 g** brašna
- **3 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **20 g** svežeg kvasca
- **125 ml** mleka
- **125 ml** vode
- **1** žumance
- **50 ml** ulja
- **125 g** margarina (mrzli)

#### **Za nadev:**

- **po ukusu** džem

#### **Za posipanje:**

- **po ukusu** šećera u prahu

### **Priprema**

Izmrvite kvasac u posudu, sipati jednu kašiku šećera. Mleko i vodu stopliti i sipati u posudu sa kvascem. Promešati, pokriti krpom pa ostavite da kvasac nadodje oko 15 minuta. Kada je kvasac gotov dodati 2 kašike šećera, žumance, ulje i brašno. Zamesiti testo da bude srednje meko i da se ne lepi za ruke. Zatim podelite na 5

jednakih loptica i ostavite oko 15-ak minuta da odmore. Margarin podeliti na 4 dela.

Uzeti jednu lopticu testa pa razvuci u krug preko narendati cetvrtinu margarina. Razvuci drugu lopticu pa staviti preko prvog kruga sa margarinom. Opet narendati cetvrtinu margarina. I tako sa petom lopticom samo što se na nju ne renda margarin. Opet ostavite testo da odmori 10-ak minuta. Nakon toga testo razvuci u veliki krug. Nožem iseci krug na trougle. Na širi deo staviti džem, pa urolati u kiflicu.

Kiflice re?ati u pleh obložen pek papirom. Pokriti ih krpom pa ostavite da narastaju oko 20 minuta. Pre nego što se stave da se peku u rernu, premazati ih sa umucenim belancem. Peci ih na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecene posipati šećerom u prahu. Prijatno!!!

**Savet**