Moje omiljene kiflice

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **85** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**mlakog mleka
- **20 g**svežeg kvasca
- **2 kašike**šecera
- **1**žumance
- **100 ml**ulje
- **600 g**brašna
- Za nadev:
- **po potrebi**džem od kajsije
- Za premazivanje:
- **1**belance
- Za posipanje:
- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Za testo: U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šecer, 5 kašika brašna, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. U odgovarajucu posudu usuti brašno, dodati rastvoren kvasac, umešati ulje, žumance i zamesiti testo.

Testo podeliti na tri dela (formirajuci tri loptice-jufkice).

Svaku jufkicu razviti oklagijom i iseci na po 8 trouglova (dobijajuci tako 24 kiflica).

Na svaki trougao staviti po kašicicu džema.

Uviti kiflice i poreati ih u pleh obložen pek-papirom. Prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje 45 minuta.

Nakon toga, kiflice premazati umucenim belancetom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15 minuta.

Gotove kiflice izvaditi iz rerne, prekriti ih cistom kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se prohlade.

Prohlaene kiflice posuti šecerom u prahu...

...servirati i poslužiti.

Savet

Ukoliko imate mališane koji više vole krem nego džem, vi napravite sledei nadev: u eurokrem ili nutelu dodajte mlevenu plazmu, izmešajte. Kiflice su veoma mekane i ukusne, probajte. Pravila sam ih sa domaim džemom od kajsije, koji sam ja kuvala. Prijatno!