

Kiflice sa nadevom od oraha



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 ravna kašica** soli
- **1,5 kašike** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1 kašica** sitno rendane limunove korice
- **1,5 dl** ulja
- **2 dl** mleka
- **1 dl** tople vode
- **2** žumanceta
- **1 kocka** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo

Nadev:

- **oko 300 g** mljevenih oraha
- **2** belanceta
- **4-5 kašika** šecera
- **1** vanilin šecer

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malosusama**

Priprema

Kvasac ostaviti da zapeni. Brašno prosejati skupa sa praškom za pecivo, posoliti i pošeceriti. Žumance malo umutiti viljuškom, staviti ga u brašno, dodati ulje, rendanu limunovu koricu, kvasac i toplom mešavinom vode i mleka umesiti mekše testo. Ostaviti ga na toplom da se udupla. Radi lakšeg rukovanja, podeliti ga na dve lopte. Svaku rasklagijati u okruglu koru i iseci na trouglove željene velicine. Na širi deo trougla staviti kašičicu nadeva od oraha, koji smo napravili tako što smo belanca umutili viljuškom tek da se malo pojave mehurici, dodati orahe, šećer i vanilin, izmešati da dobijemo mazivu smesu... Zamotati kiflicu od šireg kraja ka užem i reati u pleh postavljen papirom za pečenje. Kad su sve kiflice zamotane, ostaviti ih da još malo nadolaze, a rernu ugrejati na 200 stepeni. Pred pečenje ih premazati umućenim jajetom i posuti susamom. Peci da fino porumene...

Savet

Možete i da ih ne posipate susamom, nego tek peene poprašiti šećerom u prahu... na volju vam kod mene, ovog puta ovako...