

Kiflice sa nutelom (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** toplog mleka
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** suvog kvasca
- **5 kašika** ulja
- **380 g** brašna
- **malo** šećera u prahu
- **još malo** mleka za premazivanje
- **20 kašičica** nutele

Priprema

U toplo mleko dodati šećer, kvasac, kašiku brašna. Izmešati i ostaviti 5 minuta da nadoe.

Zatim dodati ulje, so, i dodavati po malo brašna dok se ne dobije fino i glatko testo. Ostaviti 30 minuta da smesa naraste.

Pobrašniti radnu površinu, prebaciti testo, malo ga premašiti i razviti veliki krug.

Izrezati krug na 4 dela, zatim svaki deo na još 5 dela. Puniti po kašičicu nutele. Dobro zatvoriti svaku kiflice. Kiflice poreati u pleh i ostaviti 20 minuta prekrivene krpom da narastu. Premazati ih mlekom i peći na 200°C 15-20 minuta. Pecene kiflice prekriti krpom i posuti ih šećerom u prahu.

Savet

Lepe su i sa džemom i drugim kremom. Prijatno!