Mekane kiflice sa kremom

težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **200 ml**ulja
- **2**vanilina šecera
- **1** kvasac
- **1**jaje

Fil:

- euro krem

Priprema

Zamisiti testo.. U toplo mleko staviti kvasac, ulje, vanilin šecer, jaje i brasno. Sve to dobro umesiti i ostaviti da naraste.

Kad naraste, pobeliti testo na dva dela. Jedan deo razvij u veliki krug, ne puno tanko i poseci trouglice. Na svaki droglic staviti kašicicu krema i uviti kiflicu.

Staviti u pleh i peci na 180 stepeni oko 25 minuta dok lepo ne porumene.

Kad se ispece posuti prah secerom (može, a i ne mora) i servirati. Prijatno!

Savet

Može se praviti i sa džemom.