

Brze kiflice (9)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1/2 kašicice** soli
- **1 kašicica**šecera
- **1 kesicavanilin** šecera
- **80 g**maslaca
- **180 g**jogurta

Za nadev:

- po potrebieurokrem

Za premazivanje:

- 1žumance

Za posipanje:

- po potrebišecer u prahu

Priprema

Priprema testa: U dublju posudu usuti brašno, dodati prašak za pecivo, so i izmešati. Zatim, dodati šefer, vanilin šefer, uliti jogurt, otopljen maslac i zamesiti testo.

Testo razviti oklagijom na pobrašnjenoj radnoj površini i iseci na 12 trouglova.

Na svaki trougao naneti po 1 kašicicu eurokrema...

...te urolati u kiflice.

Kiflice poreati u maslacem podmazan pleh.

Premazati ih umucenim žumancetom.

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.

Dok su još vruće, kiflice posuti šeferom u prahu, servirati i poslužiti.

Savet

Ukusne i mekane kiflice koje se veoma brzo pripremaju. Probajte, prijatno!