

## *Slatke fine kiflice*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg brašna
- 1 kocka svežeg kvasca
- 2 jajeta
- 4 dl mleka
- 2 dl ulja
- so
- šećer

### **Priprema**

U šolju toplog mleka staviti, malo soli, šećera, i kvasac, ostaviti da nadodje.

Zamesiti testo sa nadošlim kvascem, jajima, uljem, brašnom, preostalim mlekom i pustiti 1 sat da naraste. Napraviti 4 jufkice i svaku razvuci u krug, iseci trouglove, puniti eurokremom i umotati kiflice.

Poredjati u pleh na pek-papir, premazati umucenim žumancetom, malo otopljenim margarinom i od gore posuti šećerom.

Peci na 220 C dok ne dobiju lepu boju.

Jako su fine i eurokrem uopšte ne iscuri napolje:)