

## *Slatke kiflice (13)*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **180** g jogurta
- **250** ml voda
- **100** g kisele pavlake
- **1 kesica (10 g)** suvog pekarskog kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1/2 kašičice** so
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1** jaje
- **1** belance
- **800** g brašna

#### **Za nadev:**

- **po potrebi** džem

#### **Za premazivanje:**

- **80** g kisele pavlake
- **1** žumance

## **Za valjanje kiflica:**

- **po potrebi** šećer u prahu

## **Priprema**

Za testo: U dublju posudu usiti polovinu brašna, dodati kvasac, so i izmešati. Usuti mlaku vodu, dodati jogurt, kiselu pavlaku, razmuceno jaje i belance, šećer, vanilin šećer i, uz postepeno dodavanje ostatka brašna, zamesiti testo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjenom radnoj površini.

Oklagijom razviti u veliki krug i iseci na trouglove.

Na svaki trougao staviti po 1 kašičicu džema.

Uviti kiflice i poreati u pleh obložen pek-papirom. Tada uključiti rernu i dobro je zagrejati na 250 stepeni.

Kiselu pavlaku i žumance razmutiti viljuškom i premazati kiflice. Peci na 180 stepeni 25 minuta.

Gotove kiflice izvaditi iz rerne, prekriti ih čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade.

Kiflice uvaljati u šećer u prahu, servirati i poslužiti.

## **Savet**

Veoma su mekane i ukusne. Probajte, prijatno!