

## *Kiflice sa vocnim jogurtom, džemom i plazmom*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **900 g** mekog brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 velika šolja** tople vode
- **3 kašike** šećera kristal
- **1 velika šolja** avocnog jogurta
- **1 velika šolja** ulja
- **1/2 kašice** soli

#### **Fil:**

- džem od šljiva

#### **Premaz:**

- **50 ml** mleka
- **1 žumance**

#### **Posip:**

- **100g** mlevene plazme
- **100 g** šecera u prahu

## Priprema

U dublji sud sipati toplu vodu, šećer kristal i kvasac pa ostaviti da nadodje oko 15-tak minuta. U taj isti sud sipati u nadosao kvasac ulje, vocni jogurt (poželjno je bez komadica voca) i 1/2 soli, sve promešati kašikom pa postepeno dodavati brašno svo vreme mešajući rukom. Umeseno testo ostaviti pod krpom na sobnoj temepraturi do 1h. Ukljuciti rernu da se greje. Za to vreme od naraslog testa odvojiti 4 jufke i svaku rasklagijati u krug (mi smo želeli veće kiflice), a može se testo podeliti i na 6-7 jufkica i formirati se manje kiflice. U testu ima ulja pa površinu ne treba posipati sa previše brašna (to po osecaju).

Razvijeni krug podeliti na 6-7 trouglova ako želite krupnije i puniti džemom od šljiva, ja sam radila pola pola jedan deo sa džemom od šljiva drugi deo sa džemom od šipka.

Zavijati ivice i formirati kiflice pa svaku postavljati na pek papir i ostaviti ih još 15-tak minuta pred ubacivanje u rernu da još malo nadou, kiflice premazati sa mlekom i žumancem i staviti ih da se peku. Gotove su kada porumene. Dok kiflice narastaju formirati ostale krugove i kiflice napuniti da kada se ove prve ispeku odmah se peku i ostale ture. Mlake kiflice posuti mesavinom prah šecera i mlevene plazme.

## Savet