

Prhke kiflice sa lešnikom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 150 g svinjske masti
- 2 dl mlakog mleka
- 1 kašičica šecera
- 1 kesica suvog kvasca
- prstohvat soli

Nadev:

- 4 kašike prženih seckanih lešnika
- 5 kašika pekmeza od šljiva
- 2 kašike mlevenog rogaca
- 2 kašike šecera
- šećer u prahu (za posipanje kiflica)

Priprema

U mlako zašecereno mleko dodati kvasac. Pomešati brašno, mast, prstohvat soli i dodati nadošli kvasac. Zamesiti testo.

Napuniti vanglu do polovine ledenom vodom, uzeti jacu platnenu salvetu i pokvasiti je. Zamotati testo u nju, vezati cvor i potopiti je u vodu. Kada ispliva testo, posle sat-dva, na pobrašnjenoj površini testo premesiti i ukoliko je potrebno dodajte još malo brašna.

Podeliti testo na 4 lopte, razviti oklagijom krug i seci svaku na 8 trouglova. Formirati kiflice.

Peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Vruce kiflice uvaljati u prah šecer.