

Jednostavne kiflice sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- **250** mlulja
- **150** mltope vode
- **1 kašika** sirčeta
- **1** prašak za pecivo
- **oko 500 g** brašna

I još:

- **po ukusu** džem ili marmelada
- **oko 100 g** šećera u prahu

Priprema

U dublji sud sipati ulje i vodu, pa dodati sirce, kao i brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Zamijesiti tijesto. Tijesto podijeliti na dva dijela. Svaki dio razvaljati na dobro pobrašnjenoj podlozi, pa nožem sjeci na kvadrate (ili trokutice, po želji). Na svaki kvadrat staviti malo džema, pa preklopiti. Režati u pleh, obložen papirom za pečenje.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C, nekih 20-tak minuta. Pecene kiflice, još tople, uvaljati u šećer u prahu.

Poslužiti tople, uz kafu ili čaj...

Savet