

Pamuk kifle sa džemom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 dlulja
- 3 dl mleka
- 1 kašika suvog kvasca
- 100 g šecera
- oko 700 g brašna

Za fil:

- džem od šljiva

Za sirup:

- 200 g šecera
- 3 dl vode

Za posipanje kiflica:

- 100 g kokosa

Priprema

U 3 dl mlakog mleka staviti kašiku suvog kvasca i 100 g šećera. Da stane pa dodati 2 jajeta, 2 dl ulja i brašnom zamesiti testo. Testo dobro izraditi i ostaviti da nadože. Kad testo nadože, podeliti na pet delova. Svaki deo razvaljati u krug i isecemo na 8 trouglova. Na svaki trougao testa staviti kašičicu džema i uviti u kiflicu. Tako uraditi sa svim delovima testa. Kiflice ostaviti da stanu 15 minuta i peći na 200 stepeni dok blago ne porumene. U međuvremenu skuvati sirup: U posudu staviti šećer i vodu i kuvati 4-5 minuta od vremena kad prokljuca. Pecene kiflice tople uvaljivati u topao sirup (kiflice ne da stoje u sirupu samo provuci kroz sirup sa jedne i druge strane) pa posuti kokosom.

Savet

Kiflice više dana ostaju mekane kao pamuk.