Kiflice sa pudingom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **1/2 kockice**kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 dl**toplog mleka
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 dl**ulja
- **1**jaje
- **1/2 kašike**sirceta
- **malo**soli

Puding:

- **1 kesice**pudinga od vanile
- **2 kašike**šecera
- **2,5 dl**mleka

Premaz:

- **1**žumance

Za posipanje:

- **100 g**šecera u prahu

Priprema

U posudu sipati brašno, pa dodati kvasac razmucen sa malo mleka, šecer, vanilin šecer, ulje, sirce prstohvat soli, 1 jaje (blago umuceno) prašak za pecivoi uz dodatak mlakog mleka zamesiti testo. Dobro ga izraditi rukama, ne mora da se ostavlja da raste možete odmah praviti kiflice. 2,5 dl mleka staviti u šerpu, u drugoj posuditi izmešatii prah za puding sa 2 kašike šecera i dodati od tog pripremljenog mleka 2-3 kašike, dobro izmešati da nema grudvica. Ostatak mleka zakuvati i skuvati puding koji ce biti gušci nego obicni. Ostavite sa strane da se ohladi. Otkidati komadice testa svaku kiflicu razvaljati u duguljasti ovalni oblik, što tanje. Na vrh staviti kašicicu pudinga. Donji dio testa zaseci oštrim nožem na 3-4 mesta, ali ne do kraja. Motati u kiflicu. Formirane kiflice redjati u nauljen pleh. Premazati žumancetom, peci u zagrejanoj rerni dok lepo ne porumene. Pecene posuti šecerom u prahu.

Savet

Ko ne voli puding, kiflice može puniti pekmezom.