

## *Kiflice sa džemom od smokve*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2,5 dl** mleka
- **100 g** margarina
- **2** jajeta
- **1** belance

#### **Za mazanje:**

- **1 manja teglica** džema od smokve
- **za posipanje** šećer u prahu

### **Priprema**

Kvasac pomešati sa šećerom u mlako mleko i ostavite da odstoji desetak minuta. U nadošli kvasac pomešati jaja, belanca, margarin, so, brašno, i umesiti testo. Ostavite da testo odstoji sat vremena na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo premesite, razvucite oklagijom na vecu jufku.

Nožem secite male pravougaonike i filujte džemom. Urolajte u kiflice.

Poredjajte na pleh koji ste predhodno namazali uljem. Premažite žumancetom i pecite na 250 stepeni dok ne

porumene. Gotove kiflice pospite šećerom u prahu i poslužite.

## **Savet**