

Reckave slatke kiflice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kašika** šecera
- **1,5 dl** mleka
- **200 ml** kisele pavlake
- **400 g** džema od dunja
- **1** žumanac

Priprema

U šerpici sjediniti izmrvljeni kvasac, mlako mleko, kašicicu brašna i kašiku šecera i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati polovinu brašna, pa dodati vanilin šecer, pavlaku i nadošli kvasac. Promešati da bi se dobila ujednačena masa, a zatim postepeno dodavati i preostalo brašno i mesiti dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo premesiti i podeliti na šest jednakih loptica. Ostaviti ih oko 20 minuta da nadou. Svaku lopticu oklagijom razvuci i podeliti na četvrtine.

Dobijene trouglove pri vrhu nekoliko puta zaseci okruglim nožem za picu.

Na širi, nezaseceni deo staviti po kašicicu džema, preklopiti krajeve i uviti u kiflicu (od šireg dela ka užem).

Pleh od rerne obložiti papirom za pečenje i poslagati u njega pripremljene kiflice. Svaku kiflicu premazati umućenim žumancetom.

Peci ih u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25 minuta. Pecene posuti šećerom u prahu.

Savet