

Brze kiflice (7)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **125 ml** jogurta
- **150 g** maslaca
- **1/2 kesice** vanilin šecera
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Priprema

Kiflice bez jaja i šecera koje ne morate cekati da narastu, hrskave spolja a mekane unutra. Zapišite i napravite! Uključite rernu na 180°C. Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i vanilijom, pa dodajte maslac (sobne temperature) i jogurt. Umesite testo, ako treba dodajte malo brašna, testo se ne sme lepiti, razvucite okruglu koru (ili 2 kore), debljine oko 3mm, isecite je najpre na pola, pa na cetvrtine koliko velike kiflice želite, moje su vece, jer moji vole više fila u njima, napunite ih marmeladom ili nekim kremom. Pecite ih oko 20 minuta ili dok ne dobiju lepu boju. Gotove kiflice pospite sa malo šecera u prahu.

Pola sam punila sa breskvama koje sam izgnjecila viljuškom, višak tecnosti ocedila.

Savet