

## Kiflice u korama



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1/2 kg kora za pitu

#### Za fil:

- 5 jaja
- 2 caše griza
- 2 caše šecera
- 1 caša ulja
- 1 caša jogurta
- 1 caša mleka
- 1/2 caše brašna
- 1 prašak za pecivo

#### Za filovanje kiflica:

- 500 g višanja

#### Za sirup:

- 500 g šecera
- 350 ml vode

### Priprema

Fil: Penasto umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca, ulje, jogurt, mleko, griz, brašno i pecivo. Sve

promešati da se dobije glatka masa.

Kore iseci po dužini na trecinu. Koru premazati sa malo fila, staviti preko drugu i nju premazati filom, na pocetku staviti višnje, i uviti u obliku kiflica.

Kiflice redjati u pouljen pleh, premazati umucenim jajetom i mlekom, posuti prah šecerom i peci.

Pecene preliti sirupom od 500 g šecera i 350 ml vode. Kad se ohlade servirati.