

Kiflice s pavlakom

izvrsne su :))



- 1** Prosejanom brasnu dodati prasak za pecivo, so, listice hladnog butera i sve dobro sjediniti. Masi dodati mesavinu kisele pavlake, umucenih zumanaca i jajeta.
- 2** Rukama sve dobro izgnjeciti, prebaciti na dasku za mesenje posipanu s ½ kasike brasna i mesiti sve dok se isto neutrosi. Oblikovati poluloptu, uviti u providnu foliju i 30 min. ostaviti u frizider da odstoji.
- 3** Na dasku za mesenje posipati ostalo brasno, razviti koru debljine 0,3 cm i seci trouglove. Na svaki trougao staviti marmeladu, formirati kiflice, redjati u pleh postavljen papirom za pecenje i peci 15 â€“ 18 min. na 180Â°C.
- 4** Pecene kiflice ostaviti malo da se prohlade, posipati secerom u prahu i sluziti.

Sastojci:

brasna 350 gr
butera 250 gr
praska za pecivo 1 kasicica
zumanceta 2
jaje 1
kisele pavlake 3 kasike
soli malo

Napomena:

Prijatno!!!