

BRZO I FINO KIFLICE

- 600 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 žličica soli
- 100 ml ulja
- 180 g kiselog vrhnja
- 200 ml toplog mlijeka
- 1 paketić suhog kvasca
- 1 žlica šećera
- 1 jaje
- pekmez po želji za nadjev
- žumanjak za premaz

Pomiješajte toplo mlijeko, suhi kvasac i šećer pa stavite na toplo mjesto da se zapjeni. U veću posudu prosijte brašno sa praškom za pecivo pa dodajte ulje i kiselo vrhnje te zapjenjeni kvasac. Miješate drvenom kuhačom pa dok se sastojci ne povežu. Kada više nećete moći miješati kuhačom istresite tijesto na radnu površinu pa ga do kraja umijesite rukama. Ovo tijesto nije potrebno dugo mijesiti samo dok se ne poveže.

Dobivene tijesto podijelite na tri jednaka djela pa ga oblikujte u kuglice. Svaku razvaljajte u krug pa je nožem izrežite na 8 jednakih trokuta. Na vrh svakog trokuta stavite po žličicu marmelade. Papirom za pečenje obložite dva lima. Gotove kiflice slažite na pripremljene limove, pa ih stavite na toplo mjesto da se dižu još 15-20 minuta.

Zagrijte pećnicu na 180C.

Dignute kiflice stavite u prethodno zagrijanu pećnicu pa pecite 20-ak minuta dok ne dobiju lijepu zlatnožutu boju. Poslužite tople a po želji ih možete još i posipati šećerom u prahu.