

# Starogradske kiflice sa orasima



## Izrada:

U odgovarajućoj posudi pomiješati maslac izrezan na kockice i svježi krem sir i vanilin šećer. Izmiksati manjom brzinom miksera ili izgnječiti viljuškom dok se ne dobije jednolične smjesa. Brašno dodati u 2 navrata i umijesiti glatko tijesto (količina brašna zavisi od vrste brašna koje koristite). Tijesto podijeliti na 4 jednaka dijela i formirati loptice, zamotati u prozirnu foliju i ostaviti u frižider da odmori 1 h.

Posip za tijesto pripremiti tako što orahe sameljemo u sjecku tako da ostane i malo krupnijih komadića. Zatim pomiješati orahe, šećere i cimet šećer u jednoličnu mješavinu.

Za nadjev pomiješati domaći džem od krušaka sa sitno mljevenim orasima i vanilin šećerom u smjesu koja neće curiti iz kiflica. Ukoliko koristite džemove koji nakon zagrijavanja postaju tečni obavezno u smjesu dodati mljevene orahe (ili orašaste plodove po želji), a ukoliko koristite čvrste pekmeze nije potrebno dodavati orahe.

Nakon što je tijesto odmorilo u frižideru, prvu lopticu prebaciti na radnu površinu (ostale ostaju u frižideru do trenutka pripreme). Na radnu površinu ispod loptice tijesta posipati  $\frac{1}{4}$  posipa u krug i na tom posipu razvijati kuglu tijesta u krug (naizmjenično okretati tijesto na obje strane, a posip povremeno, ukoliko se razleti mimo tijesta vratiti rukom ispod tijesta kako bi se ravnomjerno utisnuo u svaki dio. Oklagijom formirati krug od tijesta prečnika cca 30 cm (razvaljano tijesto je tanko, tako i treba da bude). Zatim sjekačem iskrojiti krug prvo na četvrtine, zatim na osmine i na kraju i na šesnaestine. Svaki iskrojeni trougao zarezati kao na slikama pripreme, premazati ga sa  $\frac{1}{2}$  čajne kašičice nadjeva i zamotati (ovo su mini kiflice koje se poslužuju kao sitni kolačići 2-3 zalogaja, a ukoliko želite veće kiflice, umjesto na 16 dijelova tijesto podijelite na 12 jednakih trouglova).

Kiflice rasporediti u pleh za pečenje od rerne koji smo obložili pek papirom (biće potrebna 2 velika pleha). Na isti način formirati kiflice i od ostalih kugli tijesta. Kiflice peći u prethodno zakrijanoj rerni na 170°C oko 20-25 minuta dok blago ne porumene po dnu (paziti da se ne prepeku). Pečene su svijetlije na gornjoj površini i još uvijek mekane na dodir ali hlađenjem će očvrnuti (kao i bilo koji drugi keksići).

Nakon što se kiflice prohlade čuvati ih u limenim kutijama za keksiće.

**Potrebni sastojci za 64 komada mini kiflica; vrijeme pripreme 1h (+ 1 h za odmaranje tijesta)**

## Tijesto:

- 200 g maslaca (sobne temperature)
- 200 g svježeg krem sira
- 350 g (do 370 g) brašna (meko, glatko T00)
- 2 vrećice Dr. Oetker Vanilin šećera

## Posip za tijesto:

- 150 g malo krupnije mljevenih oraaha
- 70 g bijelog šećera
- 70 g smeđeg šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker Cimet šećera

## Nadjev:

- Džem od krušaka (ili po želji)
- mljeveni orasi
- 2 vrećice Dr. Oetker Vanilin šećera

(možete koristiti i samo čvrsti pekmez po želji ili čokoladni namaz)

Prijatno!