

Gifflar (24 st)

| | |
|---------------------|------------------|
| 1 pkt | jäst |
| 2 | ägg |
| 200g | margarin |
| $\frac{1}{2}$ tsk | socker |
| 2 tsk | salt |
| $\frac{1}{2}$ liter | mjök |
| | mjöl efter behov |

Fyllning:

| | |
|-------|---------|
| 500 g | keso |
| 250 g | fetaost |
| 1 | ägg |
| 1 | äggula |

- Smula ner jästen i en bunke.
- Smält margarinet och häll ner mjölken, låt det bli fingervarmt.
- Häll ner mjölkblandningen på jästen och rör till jästen lösts upp.
- Blanda ner ägg, socker, salt och mjöl.
- Jäs övertäckt i 1,5 h
- Blanda ingredienserna till fyllningen (smula sönder fetaosten)
- Ta upp degen och dela i fyra delar, kavla ut varje del till en rundel (som delas i 6 delar som tårtpingar)
- Lägg en stor sked fyllning på varje bit och rulla ihop giffeln och lägg på bakpappersklädd plåt (med skarven ner)
- Sätt ugnen på 250°C. Jäs övertäckt i 15 min. Pensla med ägg.
- Grädda mitt i ugnen i 15-20 min

