

Kiflice sa kefirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Za testo:

- **1 dl** mlake vode
- **1 kašika** šecera
- **1 kesica** kvasca
- **3 dl** kefira
- **1 dl** ulja
- **1** jaje
- **1** belance
- **800 g** brašna

Za premazivanje:

- **50 g** maslaca
- **1** žumance
- **semes** u srama, lana ili cukerota

Priprema

U 1 dl mlake vode staviti kvasac i šecer i ostaviti malo da stane. U posudu umutiti 1 jaje, 1 belance, dodati 1 dcl ulja 1 kašikicu soli, 3 dl kefira i vodu sa kvasce. Dodavati brašno i umesiti testo, dobro izraditi i ostaviti 1 sat da nadolazi. Za to vreme dok testo nadolazi još dva puta testo izraditi. Nadošlo testo izraditi i podeliti na 4 lopte. Svaku loptu razvaljati, premazati rastopljenim buterom, podeliti krug na 8 trouglova i od svakog trougla napraviti kiflicu. Ostaviti kiflice da nadolaze još 15 minuta, premazati ih cetkicom rastopljenim buterom, umucenim žumancetom, posuti po želji semenkama lana, susama ili cukerota (ja sam koristila cukerot). Peci kiflice na 200 stepeni dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Savet