

Kiflice sa mašcu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 dlmleka**
- **1 kgbrasna**
- **4-5 kašikamasti**
- **2žumanceta**
- **1 kašikasoli**
- **1kvasac**

Priprema

U mlako zaslano mleko aktivirati kvasac. Umutiti žumanca, mast, so, dodati kvasac i malo brašna zamesiti testo. Kad se udvostrucilo ponovo premesiti uz dodavanje još pola kašike masti (namazati ruke mašcu i premesiti testo). Ostviti još jednom da se digne i tada rastanjiti testo i praviti kiflice. Slane ili slatke. Premazati ih umucenim belancetom i peci.

Savet