Kiflice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **2**jajeta
- **1 kocka**kvasca
- **100 ml**ulja
- **300 ml**mleka
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **100 g**susama

Priprema

Sipati brašno u dublju posudu, dodati 1 jaje, izmrviti kvasac, dodati ulje, so, šecer, mleko i umesiti testo.

Ostaviti na toplo mesto 1-2 sata.

Razviti testo, seci trouglove, filovati po želji i ostaviti 30 minuta da odstoje. Pre pecenja premazati kiflice jajetom, posuti susamom i peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet