

Hrskave kifle



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **500 ml mleka**
- **50 g svežeg kvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **300 ml ulja**
- **2 jajeta**
- **1 kg mekog brašna**

Premazivanje:

- **1 jaje**
- **200 g margarina**
- **po želji susam**

Priprema

U mlako mleko staviti šefer, malo brašna i izmrvljen sveži kvasac. Ostaviti da nadodje, i sve to raditi na sobnoj temperaturi. U sud za mešenja sjediniti ulje, jaja i so, pola kolicine brašna te dodati nadošli kvasac. Varjacom ili mikserom blago sjediniti i malo "izlupati" testo kao za krofne. Uz dodavanje ostale kolicine brašna umesiti mekano testo koje se ne lepi za ruke. Pokriti testo, ostaviti na topлом da udvostruci kolicinu i nakon toga ga podeliti na 4 dela. Svaku loptu oklagijom razvuci u krug prečnika 40 cm i isecite testo na 12 ili 16 delova, u zavisnosti koju veličinu kifli želite. Istopite 50 g margarina i cetkicom premažite svaki trougao testa, te urolajte u kiflu. Redjati ih u pleh u koji ste pre toga izrendali 75 g margarina i ostavite ih da odstoje 30 minuta na toploj mesti. Kifle premazati umucenim jajetom i pospite susamom. Na svaku kifu stavite malo preostalog margarina

koji nije otopljen vec sobne temperature. Peci ih oko 20 minuta na 200 stepeni. Ova kifle možete ostaviti prazne ili ih puniti slanim punjenjem po želji. Ja sam stavila narendanu gaudu. Ako ne koristite margarin, a kod ovog peciva je korišcen margarin koji se proizvodi od suncokretovog i palminog ulja i stvarno je kiflama dao poseban ukus i miris, pokušajte sa buterom.

Savet

Vredi ih probati.