

Posne kiflice (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 ml**tople vode
- **1 kockica**kvasca
- **5 kašike (supene)**šecera
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**sirceta
- **150 ml**ulja
- **1 kg**brašna

Priprema

U 600 ml tople vode izgnjaviti kvasac, dodati so, šecer, sirce, ulje i otprilike brašna da masa bude žitka. Ostaviti da odstoji i da testo krene. Kada testo krene, dodati ostalo brašno, premesiti i ostaviti još malo da odstoji. Umešeno testo podeliti na dve lopte, rastanjiti testo na dasci, seci na trouglice i praviti kiflice. Napravljene kiflice reati u podmazan pleh i ostaviti jedno 15 minuta da odstoje. Pre pecenja, na svaku kiflicu staviti po mrvicu margarina ili je namazati uljem. Peci na 200 C. Ispecene kiflice ponovo premezati uljem i pokriti mokrom krpom jedno 5 minuta da odstoje u plehu.

Savet

Kiflice možete puniti po želji, a mogu ostati i prazne. Moj predlog je da u svaku kiflicu stavite kockicu okolade.