Lisnate kiflice (4)

težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kockica**kvasca
- **250 ml**mleka
- **250 ml**vode
- **2 kg**brašna tip 400
- **1 cašа**kiselog mleka
- **3**jajeta
- **1 šoljica mala**ulje ili magrarin istopljen
- **2-3 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera

I još:

- **1**jaje
- **100 g**susama
- **1**margarin

Priprema

Potopiti kvasac u mleku pomešanom sa vodom, dodati kašicicu šecera i brašna. Staviti da nadoe. Kada nadoe, dodati kiselo mleko, jaja, ulje. Izmešati i dodavati brašna da se zamesi glatko testo.

Odvojiti testo na 6 jufki. a svaku jufku na 8 malih kuglica. Svaku kuglicu razvijati i premazati otopljenim margarinom, osma mora biti malo veca da zahvati ostale 7. Uraditi to sa svim jufkama. Ostaviti da nadoe

Kada testo nadoe, razvijemo u jednu koru i presecemo na 16 trouglica. Svaki trougao dodatno istanjimo oklagijom i uvijemo u kiflicu.

Poreati kiflice u pleh. Premazati umucenim jajetom i prekriti susamom. Odozgo naseci po malu kockicu margarina. Ostaviti da stasu, pa peci na 220 C, dok ne dobiju lepu boju.

Savet

Kiflice su idealne da se zamrznu i vaditi po potrebi...ne gube ni formu ni ukus i još više su mekanije. Ja ih zamrznem ispeene samo lepo spakujem u kesi... Prijatno!