

## **Kroasan kiflice (2)**



težina: **srednje**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašicica**soli
- 2jajeta
- **1 dl**ulja
- 1kvasac
- **200 g**margarina

### **Priprema**

U topлом млеку, са шећером, растопити квасац, па додати остале састојке (осим беланца) и умесити тесто. Беланца умутити у кврст снег, па их сјединити са умећеним тестом. Развити преко ћитавог стола и премазати са истопљеним маргарином. Увiti u rolat, па га пресечи на четири дела. Оставити око 20 минута, да одстоје. Развити оклагијом и сечи trouglove. Филовати их джемом, и слагати у подмазан плећ. Премазати их млеком и пеки на 200 C, dok ne porumene.

### **Savet**