

## *Lisnate kiflice (5)*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2 kašicice** kvasca
- **1 caša (od jogurta)** mlako mleko
- **3 kašike** šecera
- **600 g** brašna
- **2** jajeta
- **1 šoljica** ulja
- **2 kašicice** soli
- **1 caša** jogurta
- **1** margarin
- **3 kašicice** šecera

#### **Za premazivanje:**

- **2** jajeta
- **50 g** margarina
- **po potrebi** susam

### **Priprema**

2 kašicice kvasca, cašu mlakog mleka, 3 kašicice šecera pomešati sa 2 kašike brašna i ostaviti da nadoe.

U 600 g brašna staviti 2 jajeta, šoljicu ulja, so i cašu jogurta. Dodati kvasac i sve dobro zamesiti.

Praviti kuglice (tacno 32) i podeliti ih na 16 komada. Svaku kuglicu testa razvijati na približno velicinu tacne, premazati omekšalim margarinom i reati jednu na drugu. Zadnju koru ne premazivati margarinom. Tako treba dobiti dve kore (u svakoj po 16 kuglica).

Koru razviti oklagijom što tanje i seci na trouglove. Praviti kiflice i reati u pleh premazan margarinom.

Svaku kiflicu premazati umucenim jajetom, obilno posuti susamom i staviti malo margarina odozgo. Ostaviti kiflice oko 2 sata da narastu, pa peci u rerni zagrejanj na 220 C.

## **Savet**