

Rolovane kiflice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1** jaje
- **1** belance
- **1 kg** brašna

Priprema

Zamesiti testo od datog materijala pa ga ostaviti 15 minuta da testo odmori. Zatim testo odvojimo na dva jednaka dela. Uvijati traciće oko iscenog štapica velicine malog prsta (ja sam koristila drvce od kukuruza koje se nalazi na vrhu stabljike). Premazati žumancetom i peci 20 minuta na 200 C.

Savet

Predivne su brzo se naprave, a još brže pojedu...