

Sitne kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašaulja
- **1** cašamleka
- **1** cašavode
- **1** kockakvasca
- **1** kgbrašna
- šećer
- so

Priprema

Staviti kvasac i cašu tople vode sa kašicom šećera da proradi.

Dodati ostale sastojke i umesiti testo.

Neka raste oko sat vremena. Kidati po malo kao loptice, skroz istanjiti oklagijom, pa uviti malu kiflu.

Premazati ih jajetom i posuti susamom.

Peci na 210 C, dok blago ne porumene, oko 15 minuta.

Savet