Sitne kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša**ulja
- **1 čaša**mleka
- **1 čaša**vode
- **1 kocka**kvasca
- **1 kg**brašna
- šecer
- so

Priprema

Staviti kvasac i cašu tople vode sa kašicicom šecera 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