

# **Kiflice mekane kao duša**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1,1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **300 ml** ulja
- 2jajeta
- 2 kašikešecera
- 1 kašikasoli
- 50 gsvežeg kvasca

### **Za premaz:**

- 1jaje
- 1margarin
- susam

## **Priprema**

U mlako mleko stavite kvasac, prstohvat soli i šecera, ostaviti da nadoe. U vanglicu sjedinite ulje, jaja, šecer, so, a onda dodajte mleko sa nadošlim kvascem. Brašnom zamesite testo. Ostaviti 30-tak minuta na topлом mestu da nadoe.

Nadošlo testo podelite na tri dela, svaki deo posebno razvucite oklagijom u krug prečnika 45 cm. Sa nožem isecite na dvanaest jednakih delova ili 16, ako želite manje kiflice.

50 g od margarina istopite i uz pomoc cetskice premažite svaki trougao, a onda urolajte kiflice. Slažite na pleh na koji ste prethodno izrendali margarin (oko 75 g) i ostavite 30-tak minuta na topлом mestu.

Kiflice premažite umucenim jajetom i pospite susamom. Po želji na svaku kiflicu možete dodati po kockicu margarina i malo krupne soli.

Pecite kiflice u zagrejanoj rerni na 200 C, oko 18-20 minuta.

### **Savet**