

Super kiflice



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tijesto:

- 1 kg brašna
- 3 dl mlijeka
- 2 dl vode
- 1 dl jogurta
- 2 dl ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1,5 kesica suvog kvasca
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šecera

Priprema

U toplo mlijeko dodati kašiku brašna, šecer i kvasac. Ostaviti da se diže. U vecu posudu staviti brašno, so i prašak za pecivo. Dodati kvasac i sve ostale sastojke. Držati na toplom 40-ak minuta, dok ne naraste tijesto. Podijeliti na 8 kugli, koje se izrežu na 8 trokutova, tako da ispadne ukupno 64 kiflice. Peci na 180 C, dok ne dobiju lepu boju.

Savet

Kiflice mogu biti prazne, bez punjenja. U tom slučaju ih premažite umućenim jajetom i malo posolite odmah. Ja ih uvijek filujem različito... Može biti samo sir, sir i šunka, pizza fil, eurokrem, džem, mak... Preporučujem kombinaciju sir + spana. :) Po želji posuti susamom ili kimom... Prijatno!