

Kiflice sa vodom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **500 ml** mlake vode
- **2** jajeta
- **100 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera

Priprema

Staviti kvasac u 100 ml vode da uskisne. Pomešati ga sa brašnom, dodati ostatak vode, ulje, jaja, so i šećer. Umesiti testo i ostaviti da naraste. Zatim ga podeliti na 8 jufkica i svaku razvuci u krug. Svaki krug iseci na 8 trouglova. Tako da se dobiju 64 kiflice. Uviti trouglove u kiflice i poreati u tepsiju. Svaku kiflicu premazati umucenim jajetom. Nakon 10 minuta odmaranja kiflica u tepsiji, staviti ih u zagrejanu rernu da se ispeku.

Savet