Posne puter kiflice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **500 ml** tople vode
- **1 kockica**kvasca
- **100 ml**ulja
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**soli

Za premazivanje:

- posni majonez
- susam

Za prelivanje:

- **250 g**margarin/putera

Priprema

U dublju posudu sipati toplu vodu, 1 kašiku šecera i kocku kvasca. Ostaviti malo da odstoji. Zatim dodati brašno, so, još jednu kašiku šecera i zejtin. Umesiti testo da bude glatko, mekano i da se ne lepi.

Testo nije potrebno ostavljati da naraste. Odmah podeliti na nekoliko delova u zavisnosti koju velicinu kiflica

želite. Ja sam delila na cetiri. Svaki deo razvuci i seci na manje komadice od kojih cete formirati male loptice.

Svaku lopticu razvuci oklagijom i rukama lagano, formirati kiflicu.

Kiflice reati u pleh obložen pek papirom tako što cete ostaviti dovoljan razmak, pošto dosta narastu. Ostaviti ih da odmore nekih sat vremena, a možete i ubaciti u rernu na 50 stepeni nekih 15-ak minuta. Narasle kiflice premazati majonezom i posuti susamom.

Ubaciti u prethodno zagrejanu rernu na 180-200 C, i peci nekih pola sata. Pred kraj pecenja otopiti puter, tako da bude vreo i pecene, vruce kiflice preliti sa po dve kašicice vrelog putera i ostaviti da se ohlade. Prijatno!

Savet

Kiflice su tolike ukusne da neete znati koliko vam je dosta.