

Kifle od *ludog* testa



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl mleka**
- **1 kockica svežeg kvasca**
- **3 kašike šecera**
- **2 kašice cicesoli**
- 2 jajeta
- 2 čaške kiselog mleka
- **150 ml ulja**
- **oko 1300 g brašna**
- **po želji domaci pekmez od šljiva**
- **1 jaje (za premaz kiflica)**

Priprema

Sjediniti mlako mleko, malo šecera i kvasac i ostaviti da nadoe. Posebno pomešati 2 jajeta, so, 3 kašike šecera, kiselo mleko i ulje, dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od zidova posude. Ostaviti testo da odmori na toplom 45 minuta. Ako cete testo cuvati u frižideru, onda nije potrebno da naraste nego ga odmah stavite u frižider.

Naraslo testo premesiti i podeliti na 7 obgi. Ostaviti ih da miruju 10 minuta.

Svaku obgu razvuci u krug velicine tanjira i iseci na 6 jednakih delova. Na svaki deo staviti po malo pekmeza.

Uvijati kiflice i reati ih u podmazan pleh. Neka miruju dok se rerna greje na 220 stepeni, a zatim ih premazati

jajetom umucenim sa malo ulja.

Peci dok ne dobiju lepu zlatnu boju.

Savet

Ovo testo možete da držite u frižideru 7 dana i po potrebi pravite od njega slane i slatke kifle, slane filovane rolnice, uštipke, zemike... Ja sam od pola ove mere pravila kifle s pekmezom.