

Najjednostavnije kiflice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **600 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** pavlake
- **200 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šecera
- **200 ml** mlijeka
- **1 kašičica** kvasca

Priprema

U dublju posudu nasuti 200 ml pošećerenog i toplog mlijeka te u njega dodati kvasac.

Brašno pomiješati sa praškom za pecivo i kašičicom soli, pa dodati u smjesu mlijeka i kvasca. Promiješati i zatim dodati pavlaku i ulje. Sve umijesiti u fino glatko tijesto.

Tijesto ostaviti pola sata da nadoe.

Nadošlo tijesto staviti na pobrašnjenu radnu površinu, dobro ga oblikovati u dvije lopte te ih razvijati u krug. Krugove sijeci na trokutove i oblikovati kifle

Pripremljene kifle slagati u podmazan pleh, premazati ih žumancetom i posuti kimom ili susamom.

Savet

Ove kiflice možete filovati kombinacijom sira i salame, kravljim sirom ili hrenovkama. Prijatno!