

## *Slane kiflice moje bake*



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **250 gr** masti
- **2** žumanca
- **2 kašičice** soli
- **1 kocka** kvasca
- **2-3 dl** mleka

### **Priprema**

U mlako mleko stavite kvasac da nadoe.

U vanglicu stavite brašno, dodajte nadošli kvasac, a zatim i ostale sastojke.

Rukama umesite testo. Ostavite pola sata da narasta.

Od nadošlog testa napraviti 25 obgica. Svaku obgicu tanko razvite i podelite na 4 dela, a zatim od svakog napravite po kiflicu.

Gotove kiflice reajte u podmazan pleh, premažite žumancetom, posolite i od gore pospite susamom.

Pecite na 200 stepeni dok ne porumene.

**Savet**