

## ***Rol kiflice***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 ml** mleka
- **40 g** kvasca
- **1** jaje
- **2** belanceta
- **1/2 kašičice** soli
- **2 male** šolje ulja
- **6 kašika** šećera
- **1 kg** brašna

### **Za premazivanje:**

- **2** žumanceta
- **20 g** susama

## **Priprema**

U odgovarajućoj posudi staviti mlako mleko, izmrvljermi kvasac, dodati sve ostale sastojke i zamesiti sa brašnom. Ostaviti da nadoe, da se udvostruci testo. Naraslo testo razviti oklagijom tanko na oko 3 cm debljine. Tockicom za testo seci trake na oko 1 sm širine. Trake motati na štapice tako da jedan kraj testa preklapa drugi.

Reati u pleh, premazati žumancetom, posuti susamom.

Ostaviti ih 10-tak minuta da krenu i peci na 200 C dok ne porumeni.

Izvadite štapice iz kiflica i uživajte.

Prijatno.

**Savet**