

Kroasan kiflice (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **2** žumanceta
- **1** šoljica ulja
- **2 kašičice** soli
- **1** margarin
- **malosusama** (za posipanje)

Priprema

Zalediti margarin i podeliti ga na 4 dela.

Kvasac razmutiti u toplom mleku, dodati so, ulje, 1 žumance i polako umešati brašno. Testo ostaviti 15-tak minuta da nadoe.

Testo podeliti na 4 jednaka dela. Svaku lopticu razvuci i narendati margarina, opet napraviti lopticu i ostaviti 15-

tak minuta. Ovaj postupak ponoviti još 3 puta.

Svaku lopticu razvuci u krug i podeliti na 8 delova. Kiflice filovati sirom, šunkom (mogu i slatke dzem, krem) i urolati.

Kiflice reati u podmazan pleh, svaku premazati umucenim žumancetom (može se dodati i malo belanca) posuti susamom i na svaku staviti kockicu margarina. Prijatno!

Savet

Ako kiflice pravite sa sirom proverite koliko je sir slan, može da se desi da kiflice budu preslane.