

Kiflice (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Ua testo:

- **800 g**brašna Tip 400 meko
- **2 dl**mleka
- **2 dl**vode
- **2 dl**ulja
- **1 kašika**šecera
- **1 kašik**asoli
- **1 kocka**kvasca

Ostalo:

- **125 g**margarina
- **3 kašik**margarina za mazanje
- **1**jaje
- **1/2 kesic**esusama

Priprema

Kvasac pomešati sa mlakim mlekom, šecerom i kašikom brašna i pustiti da nadoe. U vanglicu sipati brašno pa dodati nadošao kvasac, vodu, ulje i so. Zamesiti glatko testo. Pustiti testo da naraste.

Kada testo naraste premesiti ga i podeliti na tri jufke. Uzeti jufku razvuci je i premazati sa 1 kašikom margarina za jelo iseci na trokutice i motati kifle. Kifle poreati u nauljen pleh, isto uraditi i sa ostale dve jufke.

Kiflice premazati jajetom, posuti susamom i na svaku staviti po kriškicu margarina za kolace.

Zagrejati rernu na 200°C i peci kiflice 15 minuta.

Savet

Kiflice su jako mekane i sutradan