

Mirisne meke kifle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **250 g** putera/margarina
- **500 ml** mleka
- **1 kocka (40 g)** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo

Za premazivanje:

- **1 kašika** pavlake
- **1** jaje

Priprema

U 500 ml toplog mleka izmrviti kvasac sa 1 kašicom šećera i ostaviti malo da nadoe. U vangli pomešati malo više od pola mere brašna, prašak za pecivo i so. Dodati razmekasali margarin i izmešati, istiskati rukama da se sve lepo sjedini. Dodati kvasac sa mlekom i mesiti dok ne bude lepljivo, glatko testo... Usput dodavati brašno po potrebi. Ostaviti da nadodje, nekih pola sata do 45 minuta. Potom premesiti i iseci testo na 4 dela, od svakog razmotati krug i seci po želji broj trouglova, manjih ili vecih i filovati po želji. Poreati na pek papir u pleh i ostaviti da odstoje, taman dok se rerna ugrije. Pre stavljanja u pleh premazati ih umucenim jajetom i pavlakom, posuti susam po želji. Peci na 180 stepeni dok ne porumene. Ako pravite sa slatkim filom, u pavlaku i jaje za preko možete staviti 1 kesicu vanil šećera. Prijatno.

Savet

Kiflice su veoma mekane ukusne i mirisne. Prijatno.